magic CAKES

TORTAS MAGICAS

ISSN 1668-2726

ENGLISH
AND SPANISH

magic
CAKES
TORTAS MAGICAS

Publicación Bimestral
Año 2 - N° 2
Marzo 2004

Director Editorial
Propietario
Oscar Ruben Sanchez

Dirección Creativa
Mariel Danchuk

Coordinación General
Mariel Danchuk

Taller Artesanal
Mirta Robustelli
Patricia Grenni
Silvana Lodeiro Martinez
Viviana Barrios

Producción General
Mariel Danchuk

Diseño Gráfico
Estudio Punto Sur
e-mail: puntosur@speedy.com.ar

Fotografía
Claudio Sala
www.claudiosala.com.ar
e-mail: claudiosala@fibertel.com.ar

Impresión
FormaColor Impresores
Buenos Aires, Argentina.

Distribuidor en Buenos Aires e Interior
TELFAX: (011) 4298-1269
Mail: magiccakes@speedy.com.ar

"Magic Cakes" es una publicación bimestral
de Oscar R. Sanchez

Impreso en Marzo 2004
Buenos Aires - Argentina

Prohibida la reproducción total o parcial
del material incluido en esta publicación,
aún mencionando la fuente.

ISSN 1668-2726

EDITORIAL

Es una gran satisfacción para mí, llegar al punto del peldaño que nos conduce a nuevos sueños. Este es el trabajo de un equipo que cada vez se vuelve mas compacto, que se abraza fuerte y no muestra fisuras. El trabajo que resulta es lo mismo, es simple, cálido, y va con el calor de nuestro corazón. Va con la ternura con que se amasa un pequeño animalito de azúcar o se termina de dar alma a una flor. Esperamos llegar así, de esta manera a ustedes, y poder transmitirles la pasión que sentimos al trabajar sobre nuestros sueños, para verlos convertidos en proyectos, y finalmente concretarlos en la realidad.
Que lo disfruten muchisimo...!
Nos vemos en el próximo número.
NOTA: Quiero expresar mis más sinceros agradecimientos a varias personas, ya que su paso por mi vida han dejado marcas, que debo reconocer: Las primeras, sin distinción de orden son Gladys Veterale y Marcela Capó, mis dos excelentes maestras y profesoras. A cada uno de los artistas que nos acompañan en este número y nos seguiran acompañanando. A mi familia hermosa: Papá, Mamá, Hermanas, sobrinos. Oscar, mi esposo y mis hermosos hijos; Rodrigo, Joaquin y una estrella en el cielo. Por supuesto a mis colaboradoras del taller: Mirta, Patricia, Silvana, Viviana y Adri. A todos los que apoyan permanentemente y a los que confian en nuestro trabajo.
Muchas Muchas Gracias.

Mariel Danchuk

Here we go again!!
"It's a great satisfaction for me, to reach the threshold which leads to new dreams. Sometimes we may feel a little tired, a little overwhelmed, but we always feel quite a bit happier. This work is the result of a team which turns out to be more compact each day, which embraces itself strongly and shows no fissures. The resulting work is the same one, it's simple, its cozy, and it carries the warmth of our hearts. It goes with the tenderness with which we knead the dough to make little sugar animals or with which we finish giving life to a little flower. It is in this manner that we wish to reach each one of you and transmit to you the passion which we feel while we are working on our dreams, when we see them become projects, and finally when we have them fulfilled.
Our sincere hopes that you enjoy it very much...!
See you with the next issue.
Note: I would like to express my most sincere gratitude to many people, who have left an important mark on my life on their way through it and which therefore I would like to very much acknowledge. The first, making no distinction in the order, are Gladys Veterale and Marcela Capó, both being my extraordinary teachers and professors. To each of the artists which accompany us in this issue and who will continue going all the way with us. To my beautiful family: Daddy, Mummy, sisters, nieces and nephews. Oscar, my husband and my lovely children; Rodrigo, Joaquin and a star in the sky. And last but not least my workshop collaborators: Mirta, Patricia, Silvana, Viviana and Adri.
To all those who permanently support me and believe in our work
Thank you very much!

Mariel Danchuk



EN ESTE NÚMERO

PROYECTOS

BODAS EN MARFIL. *Bodas* **4**
COMUNION AZUL. *Comunión* **9**
UN DIA DE PASEO. *Infantil* **14**
QUINCE AÑOS EN SINGAPUR. *Quince años* **26**
HUEVOS DE AZUCAR **31**
HUEVOS DE CHOCOLATE **34**
ROSCA DE PASCUAS **38**

ARTISTA INVITADO

EL ARTE DE LA CREMA DE MANTEQUILLA, *Por Juan Arache* **20**

TECNICAS

ALAMBRADO DE PETALOS Y HOJAS POR NERVADURAS **41**
MODELADOS BASICOS. CABEZA Y MANOS **42**

RECETAS

TORTA TROCITOS **43**
PASTA DE GOMA **44**
PASTILLAJE DE LIMON **45**
PASTA AMERICANA **46**

MOLDES **47**

IN THIS ISSUE

PROJECTS

IVORY WEDDING. *Wedding* 4
BLUE COMMUNION *First Communion.* 9
A DAY OUT FOR A DRIVE. *Infants.* 14
FIFTEEN YEARS OLD IN SINGAPORE. *Fifteen Birthday.* 26
SUGAR EGGS 31
CHOCOLATE EGGS 34

GUEST ARTIST

THE ART OF DECORATING WITH BUTTER CREAM.
By Juan Arache. 20

TECNIQUES

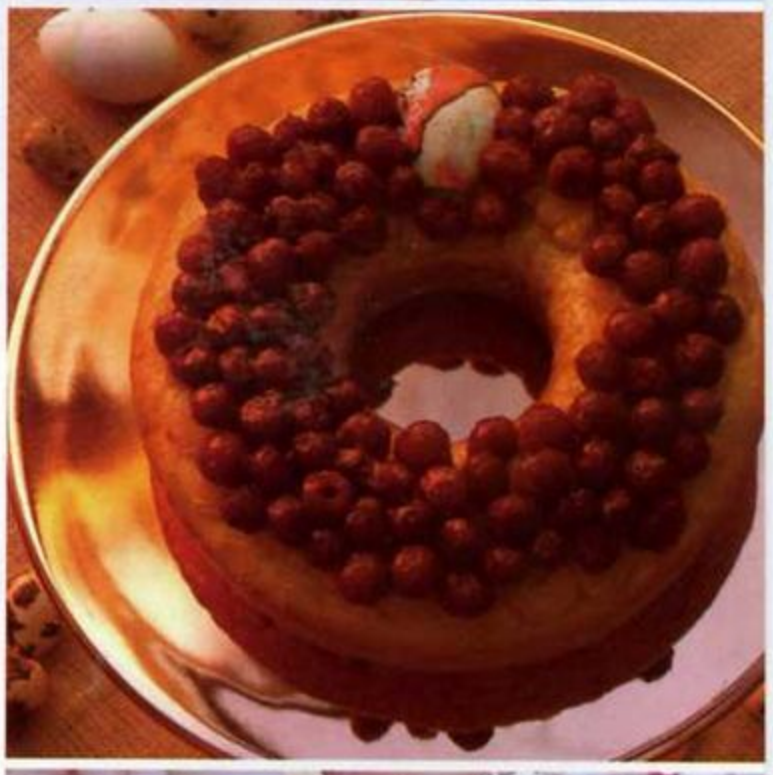
WIREING OF PETALS AND LEAVES BY RIBBINGS 41
BASIC MODELLINGS 42

BASIC RECIPES

SMALL PIECES CAKE 43
GUM PASTE 44
LEMON PASTILLAGE 45
ROLLED FONDANT 46

TEMPLATES 47

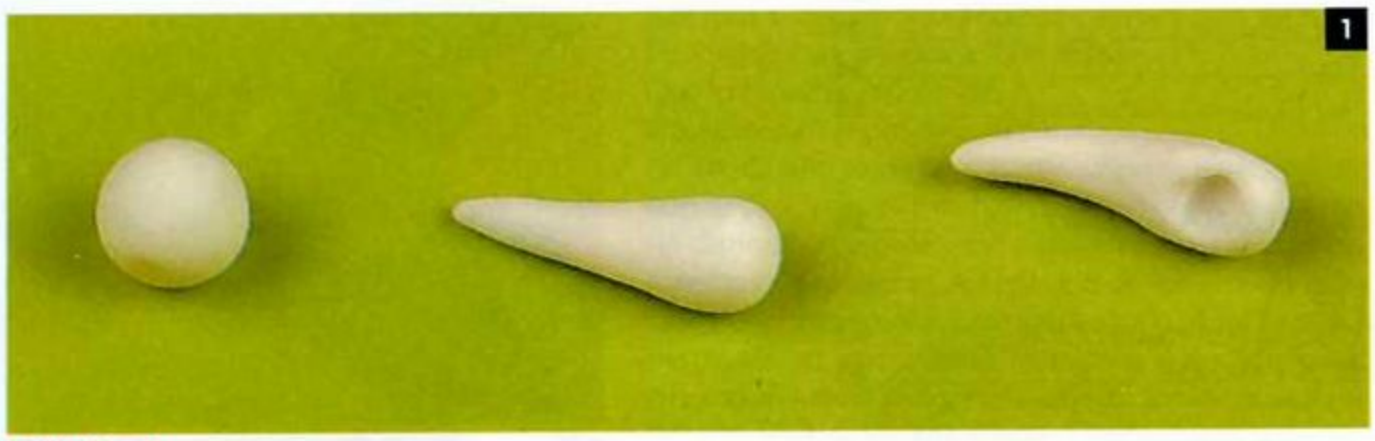






Bodas en marfil

(IVORY WEDDING)



[PASO 1]

Columna: *Modelar una bolita de pasta de goma blanca del tamaño de un guisante, afinarlo y alargarlo hacia un extremo dándole forma de lágrima. Presionar sobre la parte más gruesa con un bolillo pequeño para formar una hendidura.*

[STEP 1]

Column: *Mold the white flower paste into a ball the size of a pea, thin out and stretch one extreme giving it the shape of a tear drop. Press on the thicker end with a little ball tool to form a hollow.*



[PASO 2]

Modelar una bolita de la misma pasta del tamaño de un grano de arroz. Adherirlo a la parte superior de la hendidura humedeciendo la zona de contacto con agua. Dividir al medio con una esteca para formar dos dientes. Cortar trozos de alambre de floristería blanco Nº 26 de 12cm. de largo. Realizar un aro pequeño en uno de sus extremos. Insertar el alambre en el centro de la hendidura de la pieza hasta que el gancho quede oculto dentro de la pasta. Dejar secar.

[STEP 2]

Mold with the same paste into a ball the size of a grain of rice. Adhere it to the top part of the hollow moistening with water the area where they will make contact. Divide it in the middle with a modelling tool to form two teeth. Cut 12cm long pieces of florist's wire Nbr.26. Make a ring at one of the extremes. Insert the wire in the centre of the hollow of the piece until the hook is completely hidden inside the paste. Let it dry.

MATERIALES

• 2 Tortas redondas de 30 cm. (12"), 22 cm. (9")
• 2 Bandejas redondas de 36 cm. (14"), 28 cm. (11)
• 300 gr. (10 oz.) de Pasta de goma blanca. • 100 gr. (3 1/2 oz) de pasta de goma verde. • 100 gr. (3 1/2 oz) de Pastillaje de limón blanco.
• Colorante en polvo amarillo y verde lima. • Glasé real blanco.
• Colorantes vegetales verde hoja, bordó y naranja.

HERRAMIENTAS:

• Rodillo • Rodillo venador • Estecas • Cortante ORQUIDEA DENDROBIUM y JAZMIN GARDENIA de CAIRO. • Alambre de floristería blanco # 26 • Alambre de floristería verde # 24 y # 21 • Cinta de floristería verde claro y bordó • Marcador de nervaduras de hoja de jazmín • Marcador de nervaduras de pétalos • Bolillo metálico • Ruletero • Palillos de madera • Papel de aluminio • Fécula de maíz en polvera • Pinceles finos y semigruesos • Recipientes plásticos para secar flores • Algodón o trozos de goma espuma

EQUIPMENT

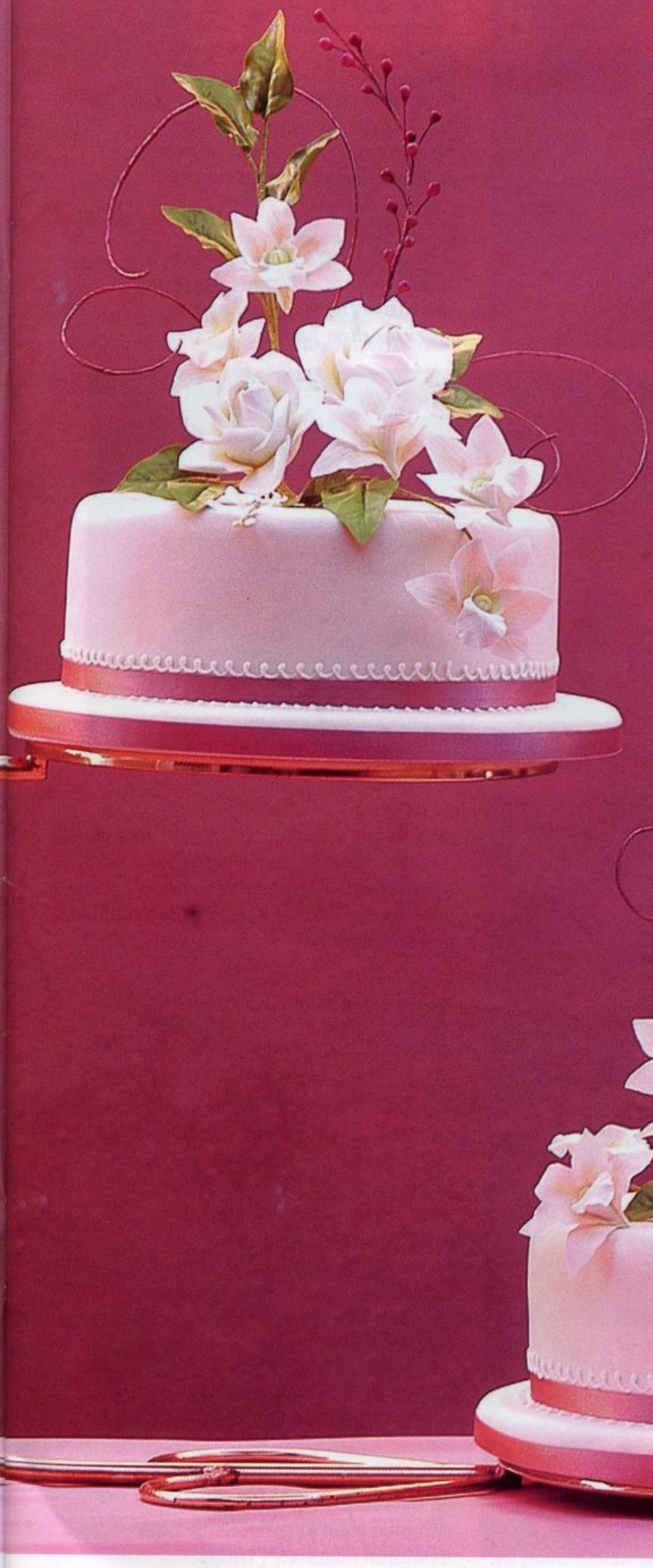
• 2 Round cakes 30 cm. (12"), 22 cm. (9")
• 2 round cake boards 36 cm. (14"), 28 cm. (11).
• 300 gr. (10 oz.) gum paste white
• 100 gr. (3 1/2 oz) gum paste green
• 100 gr. (3 1/2 oz) Pastillage of lemon white
• Dusting powder yelow and green lime
• Food colors green life, burgundy and orange
• Royal Icing

IMPLEMENT

• Non stick rolling pin
• Rolling pin for marking the veins
• Modelling tools
• Cutters ORCHID DENDROBIUM and JAZMINE GARDENIA (CAIRO Cutters)
• Florist's wire white # 26
• Florist's wire green # 24 y # 21
• Floral tape green and burgundy
• Veining tool for petals and leaf
• Toothpick • Cornstarch
• Paintbrush • Aluminium paper
• Plastic container for dry flowers
• Metallic ball tools • Cotton

La Orquídea Dendrobium es considerada la segunda especie con mas diversidad en su familia. Existen alrededor de 1000 variedades conocidas de esta especie. Es originaria de Australia. Sus pétalos son muy frágiles, por lo que al reproducirlas en azúcar debemos tener en cuenta este aspecto al momento de organizar nuestros arreglos florales.

The Dendrobium Orchid is considered the second species with the most diversity within its family. There exists around 1000 known varieties of this species. It is native of Australia. Its petals are very fragile; therefore when we reproduce them in sugar we must take into account this aspect when we are organizing our flower arrangements.



3



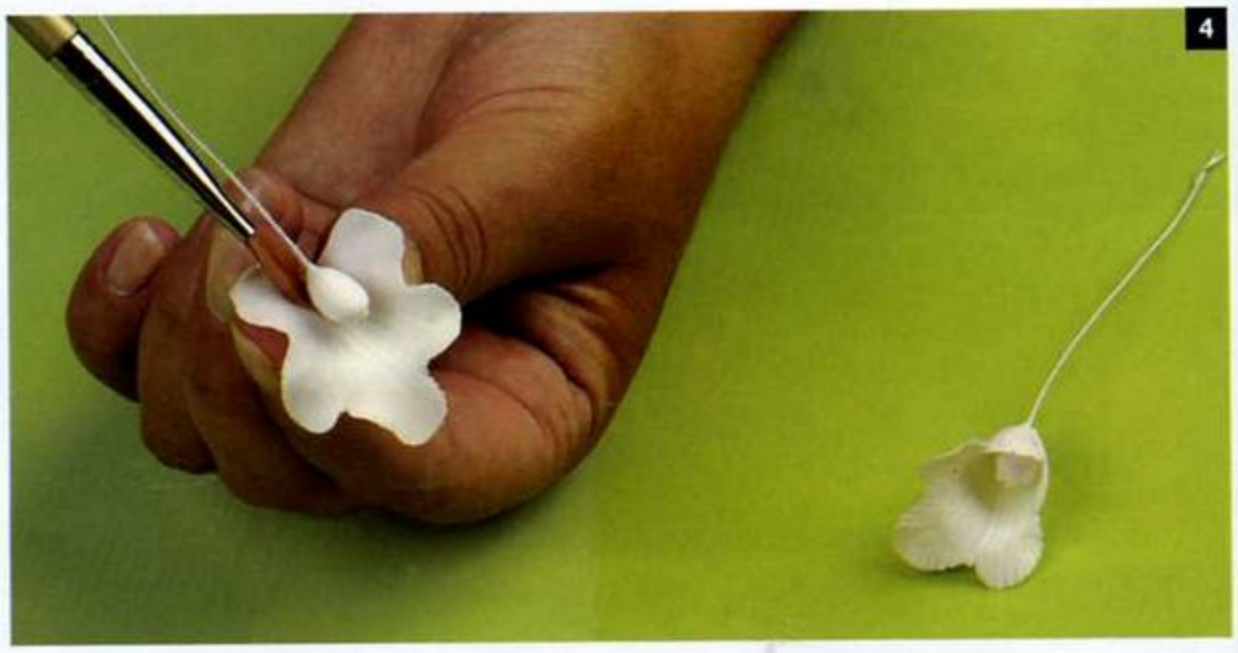
[PASO 3]
Garganta: *Estirar pasta de goma bien fina y cortar 1 garganta. Marcar las nervaduras con marcador de pétalos. Ruletear suavemente los bordes.*

[STEP 3]
Throat: *Stretch flower paste very thinly and cut 1 throat. Mark the enervations with a petal marker. Curl the edges gently.*

[PASO 4]
Humedecer la base inferior y extremo más delgado de la columna. Apoyar el centro de la columna sobre el pétalo de la garganta, adherir y envolver la base con este pétalo. Dejar secar con movimiento.

[STEP 4]
Moisten the inferior base and the thinnest extreme of the column. Lean the centre of the column on the throat's petal, stick and wrap the base with this petal. Leave to dry giving it a movement.

4



5



[PASO 5]
Sépalos y pétalos: *Estirar pasta de goma bien fina y cortar 1 trío de sépalos y 2 pétalos individuales.*

[STEP 5]
Sepals and petals: *Stretch the flower paste very thinly and cut 1 trio of sepals and 2 individual petals.*

6



[PASO 6]
Marcar las nervaduras con marcador de pétalos. Ruletear suavemente los bordes. Colocar los sépalos sobre la mesa. Humedecer la base y pegar sobre éste los dos pétalos.

[STEP 6]
Mark the enervations with a petal marker. Curl the edges gently. Place the petals on the table. Moisten the base and stick the two petals on it.

7



[PASO 7]
Humedecer la base de la garganta y atravesar el alambre de la columna donde se indica en los pétalos frescos.

[STEP 7]
Moisten the base of the throat and run the wire through the column where it is indicated on the fresh petals

[PASO 8]

Dejar secar sobre algodón o pequeños trozos de goma espuma para que se seque con movimiento. Encintar los alambres con cinta de floristería color verde claro. Espolvorear el centro con un poco de colorante en polvo amarillo verdoso.

[STEP 8]

Leave to dry on cotton wool or on small pieces of foam rubber so that it may dry with a movement. Wrap light green florist's ribbons round the wires. Sprinkle the centre with a bit of greenish yellow dusting powder.





[PASO 9]

Gardenia (centro). *Cortar un trozo de alambre de floristería Nº 21, realizar un aro en uno de sus extremos. Modelar un cono de pastillaje. Humedecer el extremo del aro con agua e insertarlo en la base del cono. Dejar secar durante 24 horas.*

[STEP 9]

Gardenia (centre): *Cut a piece of florist's wire Nbr.21, make a ring at one of the extremes. Mold a cone of pastillage. Moisten the extreme of the ring with water and insert it in the base of the wire. Leave it to dry during 24 hrs.*



[PASO 10]

Flores: *Estirar pasta de goma blanca no muy delgada. Cortar 1 rueda de pétalos con cortante de jazmín gardenia. Afinar los bordes y acocar el centro con un bolillo. Rizar hacia arriba el borde izquierdo de cada pétalo con ayuda de un palillo.*

[STEP 10]

Flowers: *Stretch white flower paste not too thinly. Cut 1 round of petals with a jasmine gardenia cutter. Thin out the edges and hollow out the centre with a small ball tool. Curl the left edge of each petal upwards with the help of a tooth pick.*



[PASO 11]

Humedecer la mitad de cada pétalo con agua. Insertar el alambre del centro de pastillaje en la rueda de pétalos y envolverlo en forma de espiral, ocultando totalmente el centro. Dejar secar. Cortar otras 3 ruedas de pétalos con el mismo cortante. Afinar los bordes con un bolillo. Rizar hacia arriba el borde izquierdo de cada pétalo con ayuda de un palillo Mantener los pétalos bajo envoltura de plástico mientras trabaja sobre cada uno. Insertar el pimpollo en la rueda de pétalos y acomodar cada pétalo con cuidado. Formar otras dos capas de pétalos y aplicarlas de la misma forma, alternando el orden de los pétalos entre sí. Dejar secar sobre un vaso cubierto con papel de aluminio. Colocar pequeños trozos de goma espuma entre los pétalos para que sequen y parezcan naturales.

[STEP 11]

Moisten with water half of each petal. Insert the wire which is in the centre of the pastillage into the circle of petals and wrap it round in a spiral shape, hiding the centre completely. Leave to dry. Cut another 3 circles of petals with the same cutter. Thin out the left edge of each petal with the help of a tooth-pick. Keep the petals under a plastic wrapping while working on each one. Insert the bud in the circle of petals and arrange each petal carefully. Form another two layers of petals and apply in the same way, alternating between each other the order of the petals. Leave to dry on a glass covered with aluminum foil. Place little pieces of foam between the petals so that they may dry and look natural.

[PASO 12]

Aplicar colorante en polvo verde lima y amarillo pálido en la base de los pétalos.

[STEP 12]

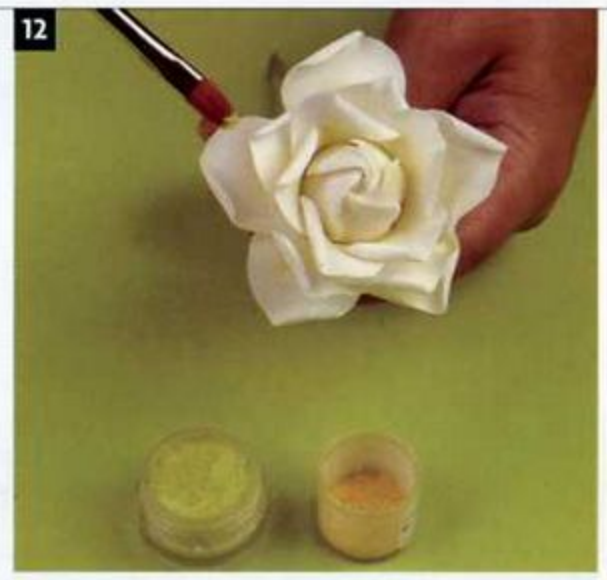
Apply lime green and pale yellow dusting powder on the base of the petals.

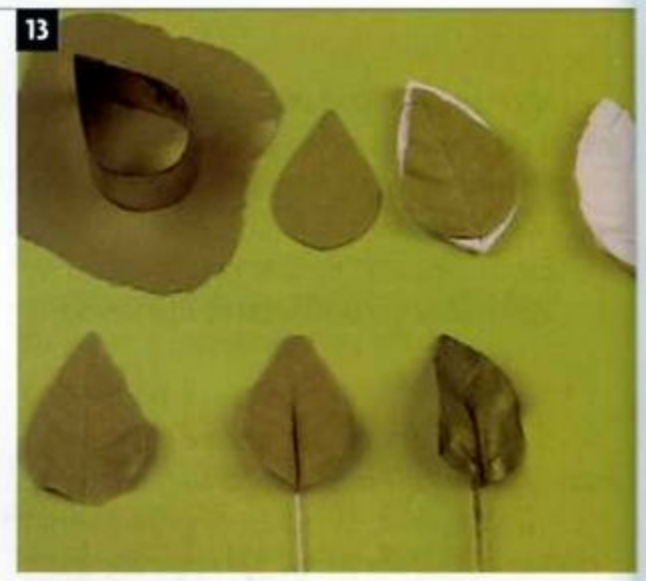
[PASO 13]

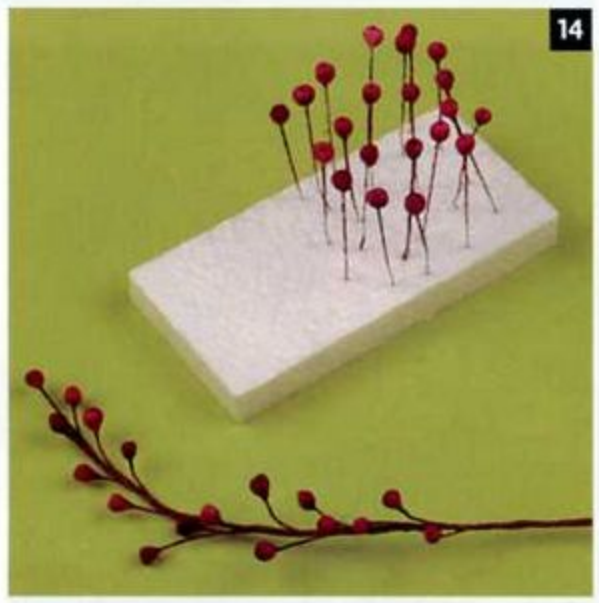
Hojas: *Estirar pasta de goma verde bien fina. Cortar hojas con ayuda de un cortante. Marcar las nervaduras. Afinar los bordes con un bolillo. Humedecer el centro con agua. Aplicar un trozo de alambre de floristería verde Nº 24. Presionar el pétalo desde abajo hacia arriba y alambrar. Dejar secar. Pintar con colorante vegetal verde hoja diluido en agua.*

[STEP 13]

Leaves: *Stretch very thinly green flower paste. Cut leaves with a cutter. Mark the enervations. Thin out the edges with a ball tool. Moisten the centre with water. Apply a piece of green florist's wire # 24. Press the petal from underneath towards the top and wire. Leave to dry. Paint with leaf green vegetable coloring diluted in water.*









[PASO 14]

Bayas: *Cortar trozos de alambre muy fino de 6 cm. de largo. Modelar pequeñas bolitas de pasta de goma blanca. Insertar el alambre en cada una de ellas dejando que asome el mismo en su parte superior. Dejar secar. Pintar con colorante vegetal bordó. Para el armado de las guías, utilizar un alambre de floristería Nº 24 de 20 cm. de largo. Encintar las bayas sobre el mismo formando una guía o vara.*

[STEP 14]

Berry: *Cut 6cm long pieces of thin wire. Mold little balls of white gum paste. Insert the wire into each one letting it stick out from the surface. Leave to dry. Paint with wine colored vegetable coloring. To assemble the guides, use 20cm of florist's wire # 24. Wrap the berries on it forming a guide or stalk.*

[PASO 15]

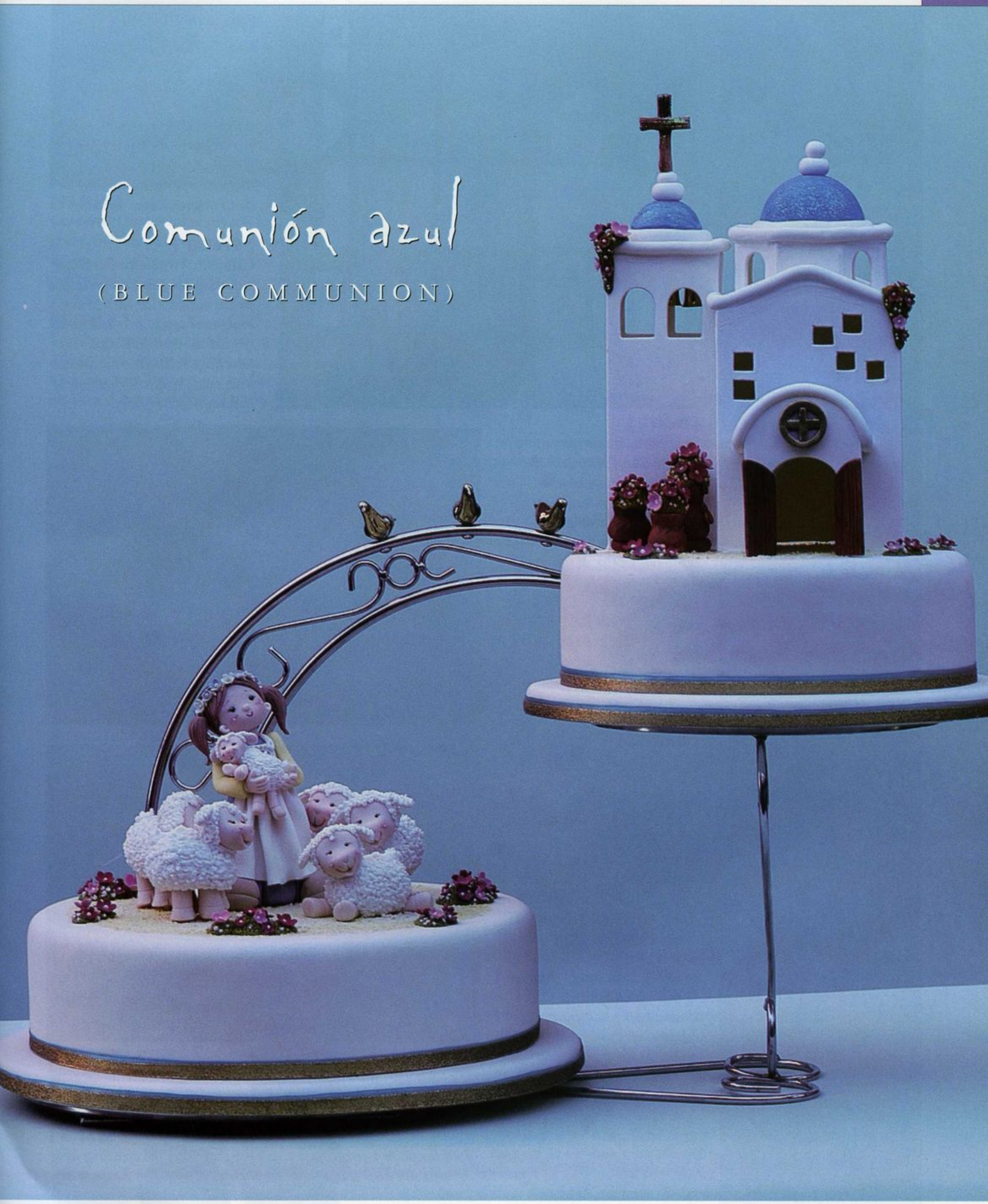
Armado de la torta: *Forrar dos tortas con pasta americana color Rosa viejo (utilizar una pizca de color pardo). Ubicarlas sobre una bandeja cubierta con la misma pasta. Decorar los contornos de las bases y unión de las tortas con la bandeja con una cinta de raso al tono y una pequeña guarda en forma de u sobre los bordes de la misma. Armar los ramos alternando las flores con las hojas y bayas. Incluir rulos de alambre forrados en cinta de floristería bordó. Ubicar cada uno sobre su respectiva torta.*

[STEP 15]

To assemble the cake: *Cover two cakes of 30 cm and 22 cm diameter respectively with ivory colored rolled fondant (use a bit of dark color) Place them on a tray covered with the same paste. Decorate the contours of the base and the union of the two cakes with the tray with a satin ribbon in the same tone and a little U shaped decorative border on its edges. Make the bunch of flower alternating flowers with the leaves and berries. Include curls made of wire wrapped round with wine colored floral tape. Place each one on its respective cake.*

Comunión azul

(BLUE COMMUNION)



MATERIALES

- 2 Tortas redondas de 24 cm (10") y 30 cm. (12")
- 2 Bandejas redondas de 30 cm. (12") y 36 cm. (14")
- 3 recetas de Pastillaje de limón sin colorear
- Restos de pasta para modelar color Piel, blanco, azul, amarillo claro, marrón claro y oscuro
- Restos de pasta de goma blanca
- 150 gr. (5 oz.) Pastillaje azul
- Givré tornasolado
- Glasé real blanco, negro, marrón, naranja, verde y amarillo. y rosa claro
- Colorante en polvo rojo claro
- Colorantes vegetales Marrón, blanco, rojo,
- Flores pequeñas de colores

HERRAMIENTAS

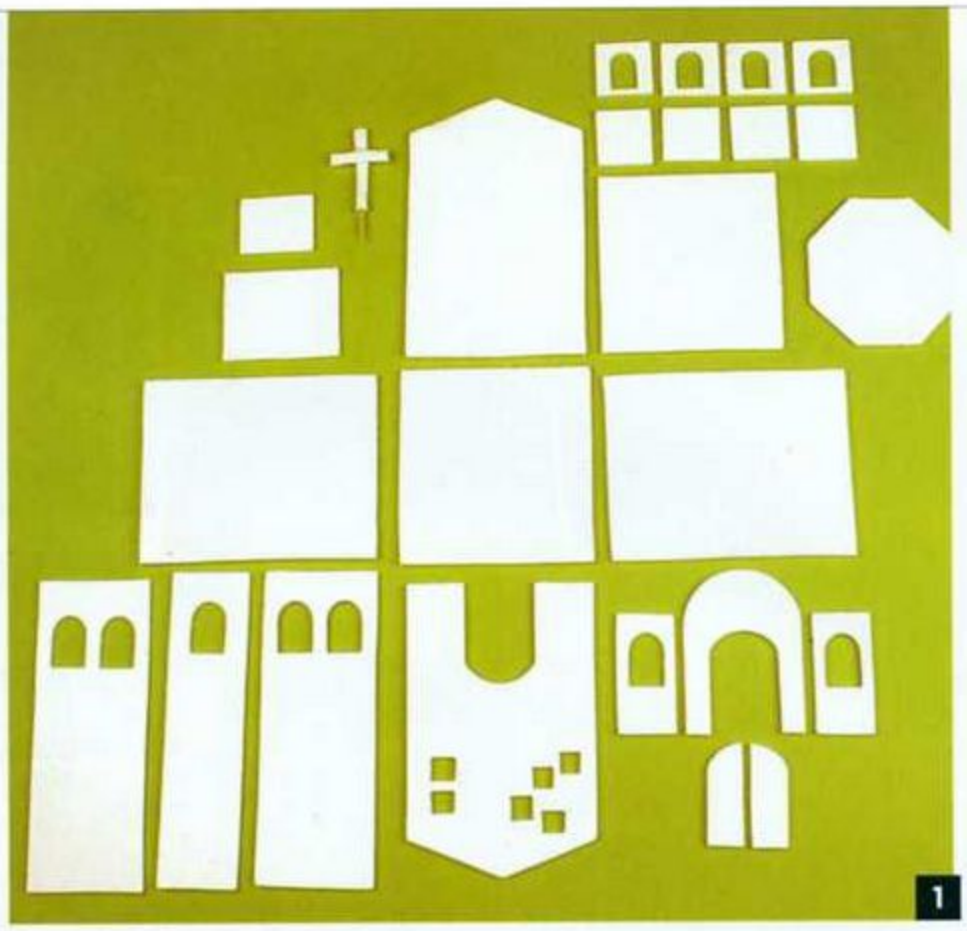
- Rodillo
- Moldes en cartulina
- Fécula de maíz en polvera
- Cúter o bisturí
- Cortante redondo Nº 7
- Estecas plásticas
- Pinceles finos y semigruesos
- Cartuchos de papel parafinado
- Palillos de madera
- 2 esferas de Telgopor de 4 cm (2") y 7 cm (3") de diámetro

EQUIPMENT

- 2 Round cakes 24 cm. (10") and 30 cm. (12")
- 2 Round cake boards 30 cm (12") and 36 cm. (14")
- 3 Recipies of Lemmon Pastillage
- Sugar paste for modelling colour Skin, white, blue, yellow, brown dark and light
- Gum paste white
- 150 gr. (5 oz.) Pastillage blue
- Disco color
- Royal Icing white, black, brown, orange, green, yellow and pink
- Dusting powder old rose
- Food Colors brown, white and red.
- Little flowers

IMPLEMENT

- Non stick rolling pin
- Fine cardboard moulds
- Cornstarch
- Craft Knife for cutting
- Cútter round # 7"
- Modelling tools
- Paintbrush
- Piping bags
- Toothpick
- 2 Styrofoarm ball 4 cm (2") and 7 cm (3")


1

[PASO 1]

Capilla: *Estirar pastillaje respetando los espesores indicados en los moldes. Cortar cada una de las piezas y calar donde se indica. Modelar la cruz a partir de dos rollitos de pastillaje. Insertar un palillo de madera en el extremo inferior de la misma. Dejar secar.*

[STEP 1]

Chapel: *Stretch the pastillage respecting the thickness indicated on the mould. Cut each piece and pierce where it is indicated. Mould the cross from two pastillage rolls. Insert a wooden stick into the inferior extreme of the cross. Leave to dry.*

[PASO 2]

Teñir pastillaje con colorante vegetal azul. Estirar con el palote a 3 mm de espesor. Espolvorear con fécula de maíz una media esfera de Telgopor y cubrirla con el pastillaje. Cortar al ras en el borde inferior. Dejar secar con la forma redondeada. Una vez secos, pintar con colorante vegetal azul diluido en agua para intensificar el color. En húmedo espolvorear con givré. Dejar secar.


2

[STEP 2]

Dye the pastillage with blue vegetable coloring. Stretch with the rolling pin till its 3mm thick. Sprinkle half a sphere of polystyrene with cornstarch and cover it with the pastillage. Cut to level around the inferior border. Leave to dry with the round shape. Once dry, paint with blue vegetable coloring diluted in water to intensify the color. While damp sprinkle with disco color to look frosty. Leave to dry


3

[PASO 3]

Unir las piezas entre sí, con glasé real. Quitar el excedente de glasé con ayuda de un pincel humedecido en agua. Dejar secar.

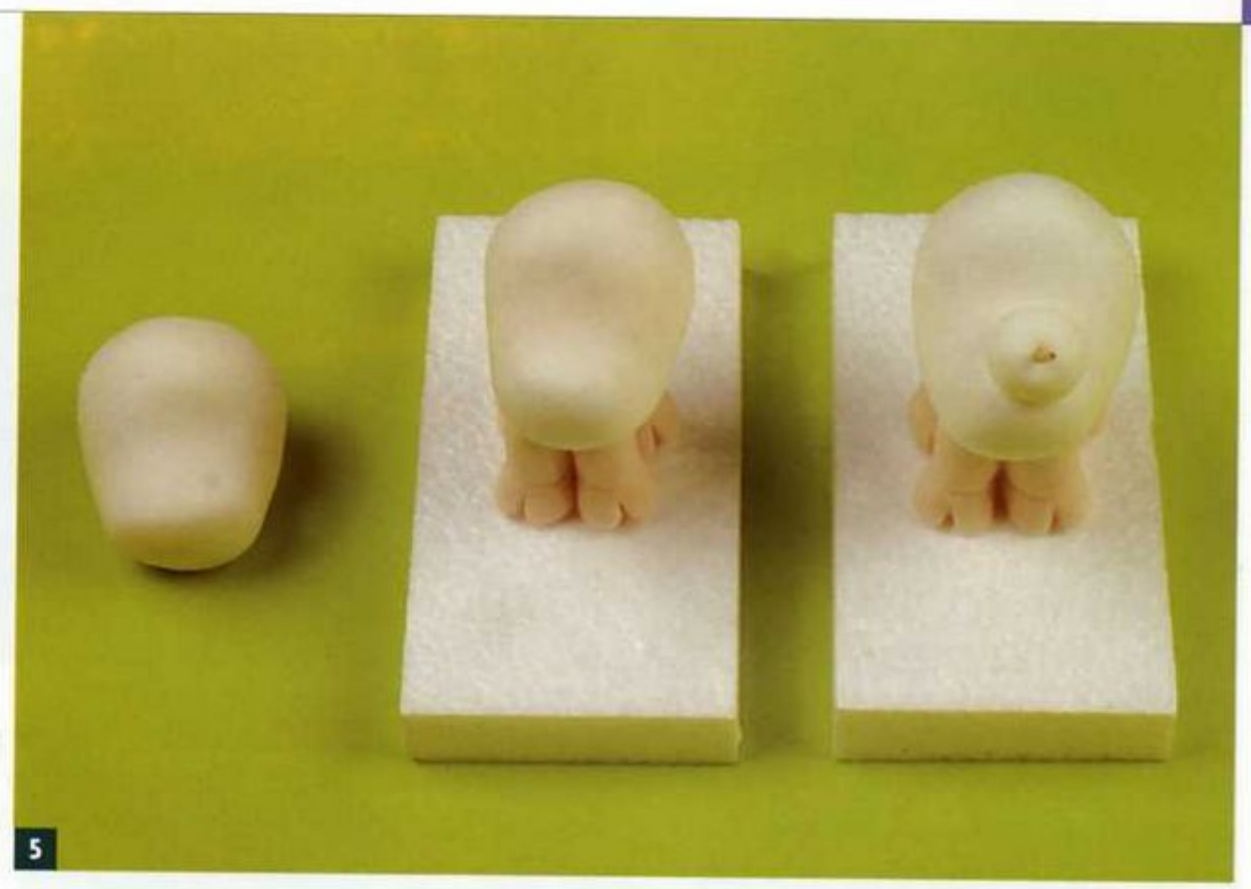
[STEP 3]

Join the pieces together with royal icing. Remove the exceeding icing with the help of a paintbrush dampened in water. Leave to dry.


4

[PASO 4]
Corderos: *Formar las patas con rollitos de pasta color piel. Marcar las pezuñas con esteca. Atravesar cada una de ellas con un palillo. Dejar secar paradas.*

[STEP 4]
Lamb: *Form the legs with rolls of skin colored paste. Mark the hoofs with a modelling tool. Put a toothpick through each one. Leave standing up to dry.*


5

[PASO 5]
Modelar el cuerpo con una perita de pasta blanca. Ubicarla sobre las patas. Formar el cuello con un rollito de la misma pasta. Atravesar un palillo a la altura del cuello.

[STEP 5]
Mould the body with a pear shaped white paste. Place it on the legs. Form the neck with a roll of sugar paste of modelling. Put a toothpick through at neck level.


6

[PASO 6]
Modelar la cabeza a partir de una perita de pasta color piel. Marcar pliegues con la esteca en el frente de la cara. Abrir la boca, marcar el hocico, y perforar con un palillo los ojos. Dar color a las mejillas con colorante en polvo. Delinear pestañas y pecas con colorante marrón.

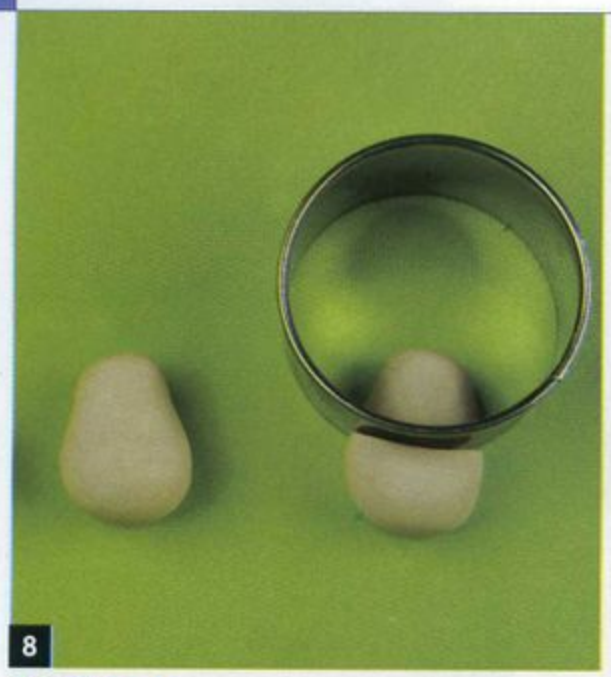
[STEP 6]
Mould the head with a pear shaped skin colored paste. With a modelling tool mark the folds on the forehead of the face. Open the mouth, mark the muzzle, and perforate the eyes with a toothpick. Give the cheeks color with dusting powder. Delineate eyelashes and freckles with brown coloring.


7

[PASO 7]
Rellenar los ojos con glasé real negro. Dar luz a la mirada y mejillas con colorante blanco. Decorar la lana del cuerpo con glasé blanco en cartucho formando pequeños rulos. Modelar dos orejas de pasta color piel en forma de lágrima y adherirla a los costados de la cabeza. Dar movimiento y cubrir la parte superior con glasé para formar la lana.

[STEP 7]
Fill in the eyes with black royal icing. Give light to the gaze and cheeks with white coloring. Decorate the wool on the body with white icing in a paper cone forming little curls. Mould two ears with skin colored tear shaped paste and stick on to either side of the head. Give it movement and cover the top part with icing to form the wooll.




8

[PASO 8]

Pastora: *Formar los pies a partir de una bolita de pasta color marrón. Afinar hacia un extremo para formar el talón. Cortar al medio con ayuda de un cortante redondo. Reservar.*

[STEP 8]

Shepherd girl: *Form the feet with a small ball of brown colored paste. Thin out towards one extreme to form the heel. Cut in the middle with the help of a round cutter. Keep.*


9

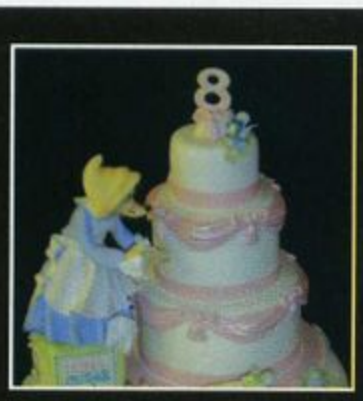
[PASO 9]

Formar el cuerpo a partir de un cono de pasta para modelar color azul celeste. Marcar los pliegues con esteca. Ubicar la puntera de los zapatos delante del vestido. Atravesar el cuerpo con un palillo. Estirar pasta de goma color blanco. Cortar un rectángulo, fruncir por uno de sus lados y adherir al frente del vestido para formar el delantal.

[STEP 9]

Form the body with a pale blue cone of sugar for modelling. Mark the folds with a modelling tool. Place the pointed end of the shoe in front of the dress. Put a toothpick through the body. Stretch the white gum paste. Cut a rectangle, gather at one of the sides and stick to the front of the dress to form the apron.






Satin Ice
Rollable Cake Icing

AMERICA'S LEADING ROLLED FONDANT CAKE ICIN
LA PASTA LAMINADA PARA CUBIR BIZCOCHOS FAVORITA EN AMÉRICA

SUPERIOR QUALITIES OF SATIN ICE:
SATIN ICE ES DE UNA CALIDAD SUPERIOR:

- Possesses a delicious mellow flavor making it good to eat
 Tiene un sabor delicioso, muy grato al paladar
- Made in the USA, Satin Ice is certified kosher pareve
 SATIN ICE esta hecha en USA, y esta certificada como "Kosher"
- Available in a variety of colors
 Disponible en una variedad de colores



Cakes by Nhora De La Pava,
Professional Sugar Artist

Satin

Phone: 845.469.1034
Web: www.RolledFondant.com



[PASO 10]

Modelar los brazos, a partir de dos rollos de pasta color amarillo claro. Afinar y redondear uno de sus extremos para formar los hombros, y abrir a la altura de la muñeca. Adherir a los costados del cuerpo. Formar la cabeza y las manos siguiendo las instrucciones de las Técnicas de página 42. Ubicar las manos y la cabeza sobre el torso. Decorar el cabello con conitos de pasta. Texturar con esteca. Decorar con una guirnalda de pequeñas flores de pasta de goma. Completar la decoración colocando un pequeño corderito en los brazos de la pastora.

[STEP 10]

Mould the arms with two rolls of pale yellow paste. Thin out and round off one of the extremes to form the shoulders, and open at wrist level. Stick on either side of the body. Form the head and hands following the instructions on Techniques on page 42. Place the hands and the head on the body. Decorate the hair with cones of paste. Texturise with a modelling tool. Decorate with a garland made of little gum paste flowers. Complete the decoration placing a little lamb in the shepherd girl's arms.

10





11



11



11

[PASO 11]

Torta: *Forrar dos tortas redondas con pasta americana blanca. Texturar suavemente la superficie con glasé real en diferentes tonos de marrón, amarillo y verde claro. Ubicar sobre una bandeja forrada en la misma pasta. Decorar la unión de la torta con la bandeja con una cinta de tela. Ubicar la capilla en una de las tortas y la pastora con su rebaño en la segunda torta. Completar la decoración con pequeñas flores, y matas de hierbas.*

[STEP 11]

Cake: *Cover two round cakes with white rolled fondant. Texturise gently the surface with royal icing in different tones of brown, yellow and pale green. Place over the tray already covered with the same paste. Decorate the union of the cake with the tray with a fabric ribbon. Place the chapel on one of the cakes and the shepherd girl with her herd on the second cake. Complete the decoration with little flowers and grass.*

Un día de paseo

(A DAY OUT FOR A DRIVE)



MATERIALES

- 1 Torta trocitos rectangular bien alta
- 600 gr. (1 1/4 lb.) Pasta Americana amarillo claro
- Restos de pasta para modelar color Verde, azul, naranja, piel, lila, negra, blanca, rosa claro
- 125 gr. (4 oz.) Pasta de goma roja
- Colorantes vegetales Marrón, blanco, rojo, verde y amarillo.
- Colorante en polvo rojo claro, plateado y oro
- Vodka
- Glasé real blanco, marrón y negro
- Flores pequeñas de colores
- Bandeja redonda cubierta con pasta verde de 36 cm. diámetro (14")

HERRAMIENTAS

- Estecas plásticas
- Cortante redondo Nº 3
- Pinceles finos y semigruesos
- Rodillo
- Cartuchos de papel parafinado
- Palillos de madera

EQUIPMENT

- 1 Small pieces cake
- 600 gr. (1 1/4 lb.) Rolled fondant light yellow
- Sugar paste of modelling colour green, blue, orange, skin, lilac, black, white, light pink
- 125 gr. (4 oz.) Gum paste red
- Food Colors brown, white, red, green and yellow.
- Dusting powder old rose, silver and gold.
- Vodka
- Royal Icing white, brown and black
- Small flowers
- Round cake boards cover with sugar paste of modelling green of 36 cm. (14")

IMPLEMENT

- Modelling tools
- Round cutter # 3 cm (1/8")
- Pantbrush
- Non stick rolling pin
- Piping bags
- Toothpick

[PASO 1]

Automóvil: *Hornear una receta de torta trocitos dentro de un molde rectangular tipo budinera . Retirar del molde una vez frío y dejar reposar durante un día por lo menos. Recortar con un cuchillo afilado para dar forma a la carrocería del auto. Untar con dulce y reservar.*


1

[STEP 1]

Automobile: *Bake a cake inside a rectangular mold, a loaf pan type. Cool before removing from mold and then leave to rest for a day at least. Cut with a sharp knife to give it the shape of an automobile. Spread with the jam and keep.*

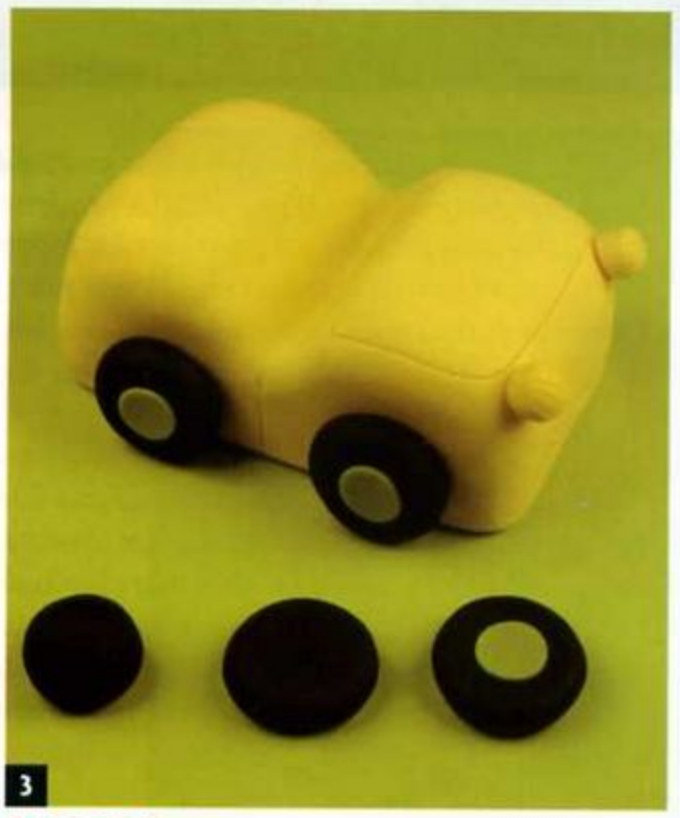

2

[PASO 2]

Estirar pasta americana color amarillo. Cubrir la torta, acomodar la pasta permitiendo que tome la forma del auto. Recortar el excedente de pasta y retirar. Marcar con esteca para formar la tapa del capot y baúl del auto. Modelar dos bolitas y adherirlas al frente para simular los faros. Marcar el círculo de las luces y un cuadriculado en el centro con una esteca.

[STEP 2]

Stretch the yellow rolling fondant. Cover the cake; arrange the paste letting it take the shape of the automobile. Cut off the excessive paste and remove. Mark with modelling tools to form the capot and the trunk of the automobile. Mold two little balls and stick them on the front to look like headlights. Mark with modelling tools the circle of the lights and a square in the middle.


3

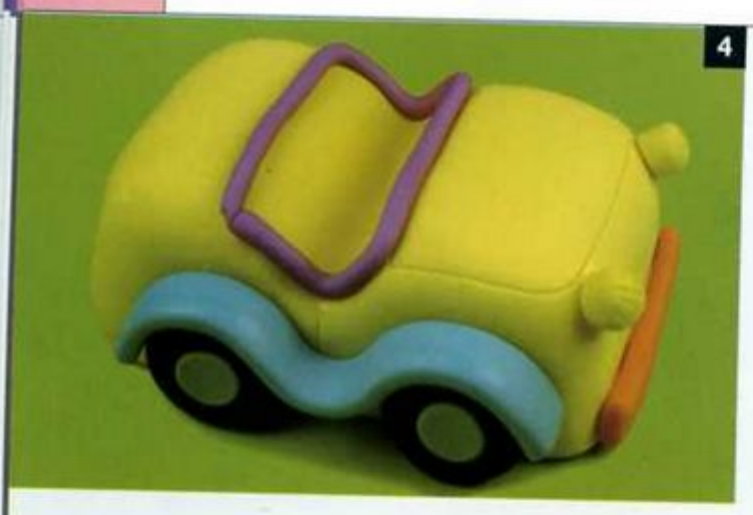
[PASO 3]

Modelar las ruedas con una bolita de pasta color negra. Aplanarla, pegar en el cer un circulo de la misma pasta en color Adherir a los costados del auto humedeciendo la unión con agua.

[STEP 3]

Model the wheels with a ball of black pa Flatten; stick in the centre a circle of the same paste in green. Stick on the sides of the car moistening the union with water.




4

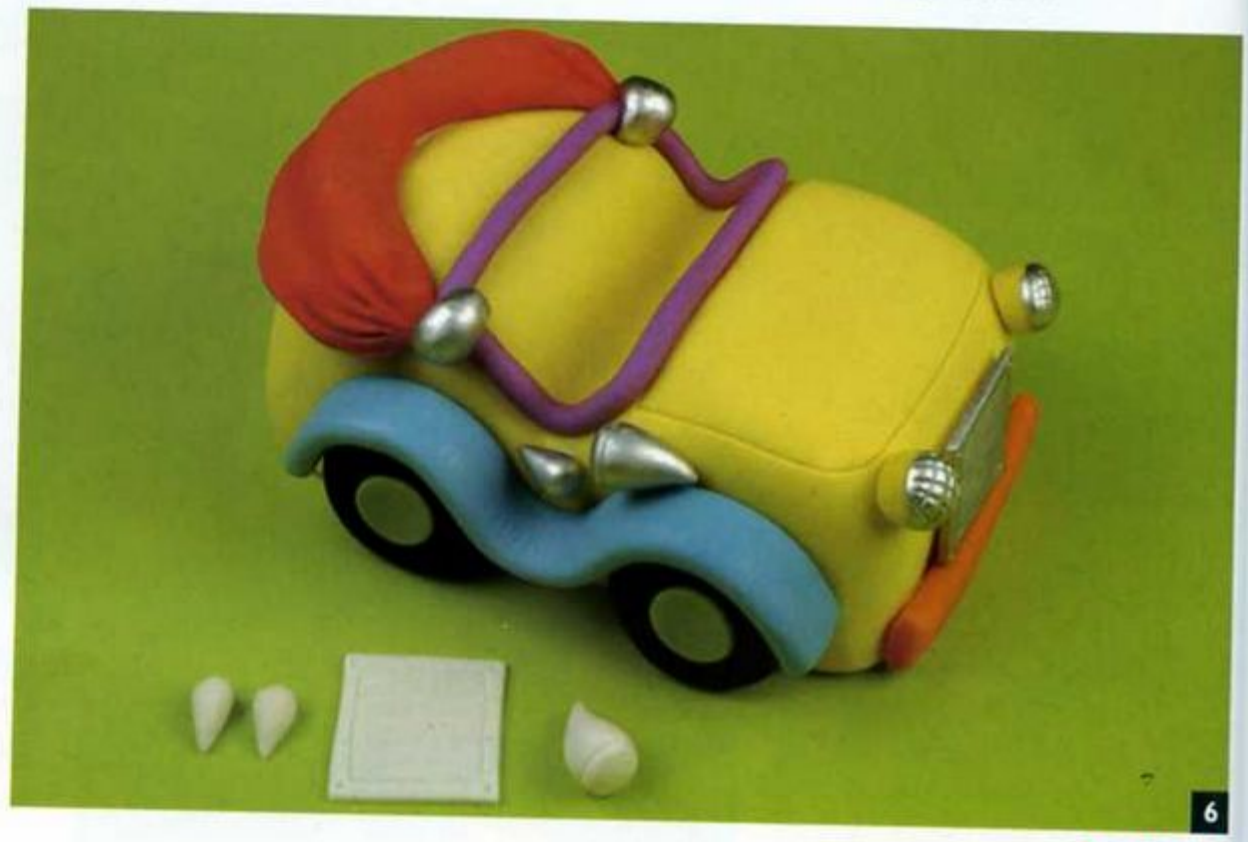
[PASO 4]
Realizar tres rollos de pasta de modelar. Uno en color azul, otro color naranja y el tercero en color lila. Este último, más delgado que el resto. Aplanar los dos primeros. Ubicar el del color azul sobre las ruedas para formar el guardabarros. Fijar el de color naranja en el frente y atrás del auto a modo de paragolpes. Finalmente ubicar el violeta alrededor del interior del auto.

[STEP 4]
Make three rolls of sugar modelling paste. A blue one, an orange one and a lilac one. This last one thinner than he rest. Flatten the first two. Place the blue one over the wheels to form the mudguards. Place the orange one in front and behind the car to form the bumpers. And finally, place the violet all around the inside of the car.


5

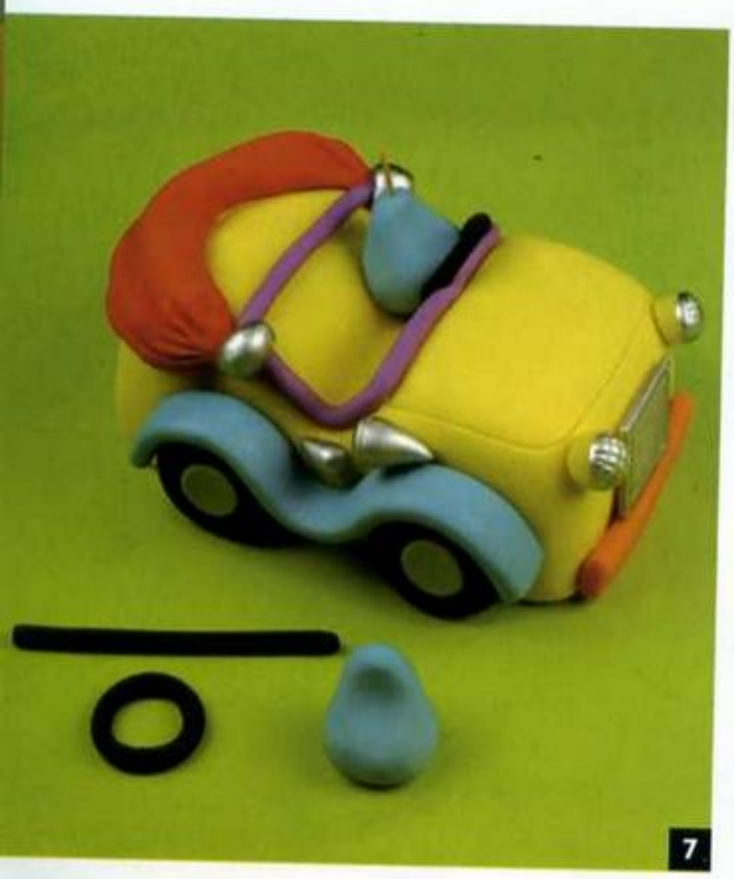
[PASO 5]
Estirar pasta de goma roja bien fina. Recortar un rectángulo y plegarlo por sus lados más cortos. Pegar sobre la parte trasera del auto a modo de capota.

[STEP 5]
Stretch very thinly red gum paste. Cut a rectangle and pleat over the shorter sides. Stick on the back of the car to form the folding top.


6

[PASO 6]
Accesorios: Modelar dos pequeños rollos de pasta y cubrir la unión de la capota con el contorno violeta. Modelar dos lágrimas de la misma pasta y adherir a los costados para simular los picaportes. Estirar pasta, recortar un cuadrado y marcar con una esteca para formar el radiador. Pegar al frente. Modelar el espejo retrovisor a partir de una bolita. Afinar hacia un lado y aplanar el lado contrario. Marcar con esteca. Pintar los accesorios con colorante plateado.

[STEP 6]
Accesories: *Mold two little rolls of paste and cover the union of the folding top and the violet contour. Mold two tears of the same paste and stick to the sides of the car to form the door handles. Stretch paste and cut a square and mark with a modelling tool to form the radiator. Stick up front. Mold the rearview mirror from a little ball. Thin out one side and flatten the other side. Mark with a modelling tool. Paint the accesories with silver coloring.*


7

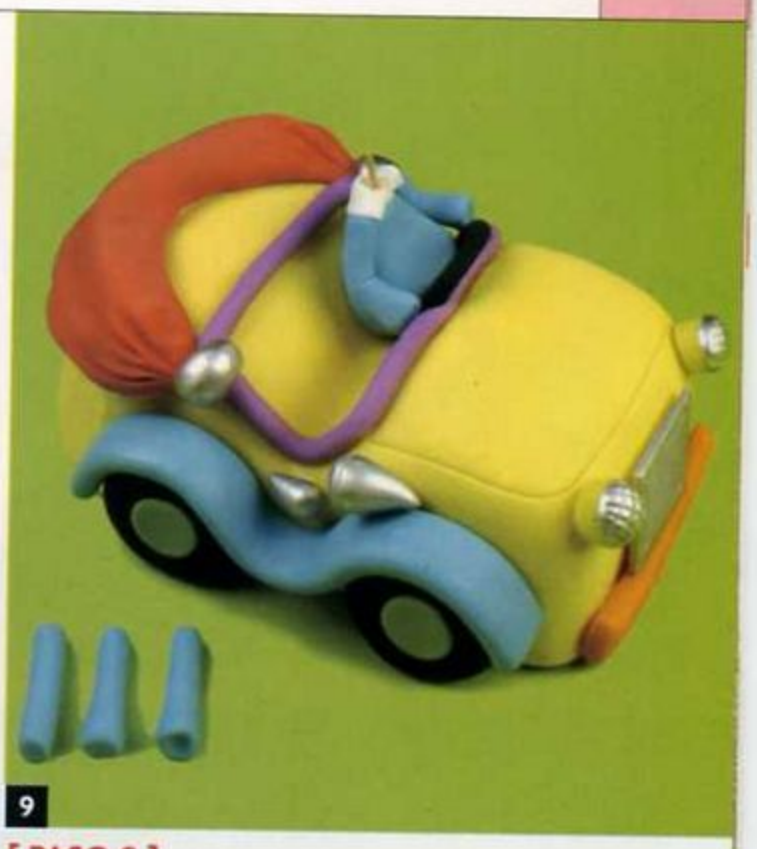
[PASO 7]
Cuerpo: Realizar un rollo de pasta negra. Cortar sus extremos unirlos entre sí y formar un círculo para el volante. Modelar un cono de pasta color azul para formar el torso del niño. Colocar el cuerpo y el volante enfrentados dentro del automóvil. Atravesar un palillo para fijar el cuerpo.

[STEP 7]
Body: *Make a roll of black paste. Cut the extremes and join them together forming a circle for the steering wheel. Mold a cone with blue paste to form the child's back. Place the body in front of the steering wheel inside the car. Run through the body a toothpick to fix it in place.*


8

[PASO 8]
Colocar un rollito de pasta color piel alrededor del palillo para formar el cuello. Estirar pasta blanca bien fina y cortar la solapa. Colocarla alrededor del cuello.

[STEP 8]
Place a little roll of skin colored paste around the toothpick to form the neck. Stretch white paste very thinly and cut out the lapels. Place round the neck.


9

[PASO 9]
Formar los brazos a partir de un rollito de pasta azul. Afinar hacia los extremos. Cortar dos porciones iguales. Ahuecar el extremo más ancho. Marcar los pliegues a la altura del codo. Unir al cuerpo adhiriendo con agua.

[STEP 9]
Form the arms with rolls of blue paste. Thin out at the extremes. Cut two similar pieces. At the wider extreme make two hollows. Mark the folds at the elbows. Join to the body with water.


10

[PASO 10]
Cabeza: *Formar la cabeza y las manos siguiendo las instrucciones de las Técnicas de página 42. Ubicar las manos y la cabeza sobre el torso. Decorar el cabello con glasé real color marrón.*

[STEP 10]
Head: *Form the head and the hands following the instructions of the Techniques on page 42. Place the hands and the head on the body. Decorate the hair with brown royal icing.*


11



[PASO 11]
Perro: *Formar el cuerpo con una perita de pasta blanca. Ubicar sobre el auto, atravesarlo con un palillo. Colocar un rollo de pasta roja alrededor del palillo para simular la correa. Formar la medalla con una bolita de pasta aplanada y pintarla con colorante dorado.*

[STEP 11] **Dog:** *Form the body with a pear shape white paste. Place on the car; put a toothpick through it to fix it in place. Place a little roll of red paste round the stick to form the dog's leash. Place a flattened ball of paste to form the medal and paint it with golden coloring.*


12

[PASO 12]

Amasar un rollito de pasta, cortar 4 porciones iguales, redondear un extremo y presionar levemente llevando el otro extremo hacia arriba para formar las patas. Marcar con esteca los dedos. Ubicar en diferentes posiciones a los lados del cuerpo.

[STEP 12]

Knead a roll of paste, cut 4 equal portions, round off one extreme and press slightly upwards the other end to form the paws. Mark the paws with modelling tools. Place in different positions on either side of the body.


13

[PASO 13]

Formar la cabeza a partir de una bolita de masa. Presionar y realizar una hendidura a la mitad para separar el hocico de la frente. Levantar suavemente la zona de la boca y bajar un poco a ambos lados de la cabeza. Practicar 2 marcas con esteca a los costados del hocico. Abrir los ojos con un palillo y la boca con ayuda de una esteca y marcar el hocico. Modelar las orejas con forma de lágrima. Aplanarlas y pegarlas. Ubicar la cabeza sobre el cuerpo. Pintar las mejillas y palmas de las patas con colorante en polvo. Rellenar los ojos con glacé negro. Formar la nariz con una bolita de pasta color negro. Adherir el hocico. Pintar pecas y delinear las pestañas con colorante marrón diluido en agua.

[STEP 13]

Form the head with a ball of dough. Press and make a hollow in the middle to separate the muzzle from the forehead. Raise slightly the area of the mouth and lower a little on either side of the head. Make two marks with the modelling tool on either side of the muzzle. Open the eyes with a toothpick and the mouth with a modelling tool and mark the muzzle. Mold the ears with a tear shape. Flatten and stick the on. Place the head on the body. Paint the cheeks and the palms of the paws with dusting powder. Fill in the eyes with black icing. Make the nose with a black little ball of paste. Stick to the muzzle. paint freckles and delineate the eyelashes with brown coloring diluted in water.


14

[PASO 14]

Presentacion de la torta: *Forrar una bandeja en pasta para modelar color verde. Mezclar pasta para modelar color blanca, rosa claro y gris sin terminar de integrar los tres colores entre sí. Cortar en porciones pequeñas. Formar bolitas, aplanarlas y pegarlas con agua sobre la bandeja para formar el empedrado. Ubicar sobre éste el auto y completar la decoración con hierbas de glacé real verde y amarillo.*

[STEP 14]

Presentation of the automobile: *Cover a tray with green sugar paste for modelling. Mix white, pale pink and grey sugar paste for modelling, without completely mixing the colors. Cut in small portions. Form balls, flatten and stick with water on the tray to form the stone pavement. Place the automobile on it and complete the decoration with green and yellow royal icing forming the grass.*

Planta Baja
Repostería
Cotillón Infantil

1° Piso
Souvenirs - Comunión
Participaciones
Bar y Bat Mitzva

Mamulita

2° Piso
Carnaval Carioca
Disfraces venta y alquiler
Accesorios

Navidad
Venta x mayor y menor

Av. Corrientes 2533 Capital Federal
Telefax **4951.5205** **cotillonmamulita@yahoo.com.ar**





ARTISTA INVITADO

Guest Artist



Juan Arache, Chef Pastelero y Diseñador de Tortas con mas de 20 años de experiencia. En New York, Juan Arache ha trabajado para las mejores pastelerias, como el Cup Cake Café y el Little Pie Company entre otras, donde ha tenido la oportunidad de diseñar tortas para Oprah, Los Kennedy, Madonna y muchas personalidades mas. Ganador de varias medallas de oro incluyendo "El mejor diseño de Tortas De Bodas del 2003", otorgado por la "Societé Culinaire Philanthropique" en La Feria Internacional De Restaurantes y Comidas, evento que se celebra todos los años en la ciudad de New York. Propietario de SugarRoom New York School, SugarRoom Cake Decorating Supply Store y SugarRoom Bridal Cake Design Shop.

Juan Arache has been Pastry Chef and Cake Designer for more than 20 years. He has worked for some of the best pastry shops in New York City, such as The Cup Cake Café, The Little Pie Company and many others. Many well-known celebrities like Oprah, Madonna and members of the Kennedy family, just to mention a few, have enjoyed his delicious cake designs
He has achieve many first prizes and gold medals for his creations during his bright career, and has been the winner of "The Best Bridal Cake Design of 2003", given by the "Societe Culinaire Philanthropique" at the International Food and Restaurants Show, celebrated in New York City.
He is the owner of the Sugar Room New York School, The Sugar Room Cake Decorating Supply Store and The Sugar Room Bridal Cake Design Shop.

EL ARTE DE LA CREMA DE MANTEQUILLA

La Crema De Mantequilla es una crema suntuosa, delicada y deliciosa cuya textura y color neutral es perfecta para jugar con diferentes tonalidades de colores. Ya se mezclen tonalidades brillantes, oscuras o pasteles, el aspecto gestual y espontaneo de esta técnica posee una calidad visual altamente artística, que me recuerdan a las pinturas impresionistas de Cézane, Monet y Van Gogh.
Es importante recordar cuando se trabaja con la "Crema De Mantequilla" que se debe evitar lugares cálidos y húmedos así como tener en cuenta que es mejor trabajar este tipo de decoración sobre tortas que ya estén frías, ya que esto mantiene la forma del diseño por mas tiempo.
Otro punto de suma importancia cuando ya esta trabajando con el color deseado, es que para cada color deben usarse varias mangas y alternarlas en su uso, evitando así que el calor de las manos derrita la crema. Cuando la decoración de la torta ya este terminada, refrigerar inmediatamente. Esta crema (dependiendo de la temperatura del lugar donde se va a exhibir) puede mantener la forma del diseño por aproximadamente 7 horas. Debe tener esto en cuenta para determinar el momento adecuado de retirar la torta del refrigerador y exhibirla.

CREMA DE MANTEQUILLA

➸ INGREDIENTES
2 Lbs. (1 Kg.) Mantequilla suave (temperatura ambiente)
1 Cda. Vainilla Blanca
1 Receta de Sirop De Huevo ()*
➸ PREPARACIÓN
Usando la Mezcladora Eléctrica, batir la Mantequilla por 5 minutos aproximadamente. Agregar el Sirop de Huevo en 6 partes iguales, consecutivamente, mientras la Mantequilla sigue batiéndose. Agregar la Vainilla y seguir batiendo hasta que obtenga una textura cremosa de color blanco. Si desea un tono más oscuro entonces batir por menos tiempo.

(*) SIROP DE HUEVO

➸ INGREDIENTES
3 Tazas (750 ml) Azúcar
3/4 tazas (175 ml) Agua
4 Huevos
➸ PREPARACIÓN
En una olla pequeña poner a hervir el Agua y el Azúcar hasta que llegue a calentar a una temperatura de 250 grados F. (120 C.)
Batir los huevos en su Mezcladora a velocidad alta y agregar el Sirop de Azúcar caliente. Dejar batir a velocidad media por 5 minutos aproximadamente.
Colar en un envase y dejar enfriar.
Nota: esta mezcla debe tener una consistencia liquida espesa y la superficie tendrá una apariencia espumosa.





THE ART OF DECORATING WITH BUTTER CREAM

Butter Cream is a deliciously sumptuous yet delicate icing. One of the qualities that I love about it is its texture, which is perfect to play with different shades and colors.
It's just simply wonderful! Whether you are using bright colors or pastels and even dark tonalities, it takes on color beautifully!
This technique it's all about gestures and strokes of colors, which gives it a very artistic visual quality.
It often reminds me of the impressionist paintings of Monet, Cezanne and Van Gogh
A strong sense of color is a-must to work with this technique.
When working with Butter Cream, is important to remember that you must avoid warm and humid places, as well as decorate on cakes that are already cold, to prevent melting.
When you have reached the desired color, you must keep a few extra pastry bags of the same color and alternate while using them, to prevent melting the Butter Cream with the heat from your hands.
When you have finally finished decorating the cake, refrigerate immediately. Butter Cream (depending on the temperature of the place where the cake will be exhibited) can keep its shape for about 7 hours.
After that, it will start softening and loosing its shape. Keep that in mind to decide the right time to take the cake out of the refrigerator.

BUTTER CREAM

➸ *INGREDIENTS*
2 Pounds (1 Kg.) of soft butter (at room temperature)
1 Tbsp of clear vanilla
1 recipe of Egg Sirop ()*
➸ *PREPARATION*
Beat the butter for 5 minutes using the mixer. Introduce the Egg Sirop in 6 equal portions, consecutively. Keep mixing.
Beat in the vanilla and keep mixing, till you get a creamy white texture.
If you wish the cream to be less white, just beat it for less time. The more you beat the cream, the whiter it gets.

(*) EGG SIROP

➸ *INGREDIENTS*
3 Cups (750 ml.) of sugar
3/4 Cups (175 ml.) of water
4 Eggs
➸ *PREPARATION*
In a small saucepan, heat the sugar and water till it reaches 250 F (120 C) temperature.
Beat the eggs in a mixer at high speed and add the sugar sirop while it's hot Lower your mixer to medium speed and beat for about 5 minutes more.
Strain and let cool.
Note: This mixture should have a thick consistency with a foamy texture on top.

PASO A PASO

1. *Ya preparada la "Crema De Mantequilla", la torta debe ser cubierta y alisada propiamente con el color de fondo deseado. El paso siguiente es elegir los colores y mezclar con la crema. Usualmente yo divido la crema en porciones pequeñas, luego poco a poco mezclo diferentes colores hasta lograr las tonalidades deseadas. Puede mezclar los colores con una espátula de goma o simplemente usar una cuchara. Yo he elegido decorar esta torta con ramos de Lilas, así que los colores que he usado son tonalidades de Violeta, Fucsia, Púrpura, Morado, Color Vino, Negro, Verde Musgo y Marrón Chocolate. Otro elemento importante es que todos los colores a usar no son completamente sólidos, si observa en la foto de la torta, todos los colores en las flores tienen degradées o tonalidades mas oscuras entremezcladas, esta variación tonal crea un efecto de mas profundidad y mas textura visual. Así que cuando se trabaja cada detalle, el color que sale de la manga es rico en tonalidades.*

2. *Para realizar los pétalos de la flor Lila se usaron las boquillas # 59 y # 60 (marca Ateco). Sosteniendo la boquilla # 60, con la parte gruesa de la boquilla hacia el centro, apretar la manga y hacer un movimiento gestual vertical hacia afuera. Cada pétalo debe tener 0,5 centímetro de longitud.*

3. *Siguiendo las agujas del reloj, imagínese que el primer pétalo se encuentra en las 12:00, el segundo pétalo estará en las 3:00. El tercero en las 6:00, y el cuarto en las 9:00.*

4. *Para crear el ramo de Lilas, simplemente repetir este procedimiento tantas veces como sea necesario hasta lograr el tamaño deseado. Antes de empezar a aplicar las flores, se debe hacer un plano mental del tamaño del ramo de Lilas y la composición que se quiere lograr, tomando en cuenta la dimensión y forma de la torta.*

5. *Para terminar el ramo de Lilas y darle un aspecto mas delicado y abierto, se deben lograr pétalos y flores mas pequeñas usando boquilla # 59. Colocar estos pétalos al borde del ramo, dando la impresión de pétalos que caen y se separan del ramo, éste es un truco muy sencillo pero que da un toque de movimiento y delicadeza al ramo. Para Lograr el Tallo combinar color Marrón Chocolate y Verde Musgo en una misma manga y usar boquilla # 3. Apretando la manga, en un solo movimiento empezando desde el punto deseado hasta llegar al ramo de Lilas.*

6. *Para Lograr Las Hojas del Tallo, usar crema de color Verde Musgo y boquilla # 352, poner la boquilla en el lugar deseado, apretar la manga y hacer un movimiento gestual desde el tallo hacia fuera. Las hojas no deben medir mas de 1 centímetro de largo.*

TIPS

Las boquillas Marca ATECO descriptas por el autor, encuentran su número de reemplazo en la Argentina bajo los siguientes Códigos: # 59 Ateco = # 95 Parpen, # 60 Ateco = # 06 Parpen, # 3 Ateco = # 30 Parpen, # 352 Ateco = # 55 Parpen.

STEP BY STEP

1. *Once the Butter Cream is prepared, the next step is to ice the cake. Choose what background color you will like to use and mix it with the necessary portion of cream. For this cake, I used an Apple Green color. Once your cake it's properly iced, separate your Butter Cream in different portions and select your color palette. Make sure to mix your colors well, simply use a rubber spatula or a spoon to do it.*
I choose to decorate this cake with Lilacs; therefore I selected appropriate colors to work with, such as Violet, Fuchsia, Regal Purple, Burgundy, Black, Moss Green and Chocolate Brown. If you look at the picture of the cake closely, you will notice that none of the colors I've used are solid. Within each color there's a variety of tonalities and this tonal effect can be achieved by simply mixing shades of the same color inside your pastry bag. This effect will give your flowers more depth and a rich visual texture.

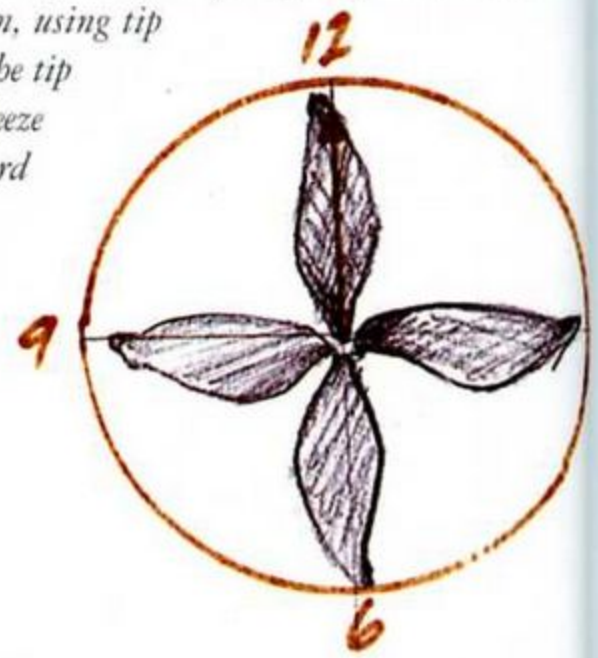
2. *To create the petals use Tip #59 and #60 (Ateco). (# 095 and # 06 Parpen). Hold the tip # 60 (# 06 Parpen) with its thickest side to the center, squeeze the pastry bag and simultaneously make an outward vertical gesture. Each petal should measure 0,5 centimeters approximately.*

3. *Work clockwise, if the first petal is at 12:00, the second petal should be at 3:00, the third petal at 6:00 and the fourth at 9:00.*

4. *To create the bouquet of Lilacs, simply repeat this procedure as often as necessary, depending on the size desired. Before applying the flowers, is important to make a mental note of the size and composition you want, taking in consideration the shape and size of your cake.*

5. *To finish the bouquet, apply small flowers using tip # 59. Apply these little flowers and petals around the edges of your bouquet, as if they are falling off. It is a simple and delicate detail that helps to create a sense of movement and openness.*
To create the Stems, combine in the same pastry bag, Moss green and Chocolate Brown Butter Cream. Using the tip # 3 (# 30 Parpen), squeeze and make a single gesture from the desired position to the bottom of your bouquet.

6. *To create the leaves, filled your pastry bag with Moss Green Butter Cream, using tip # 352 and placed the tip near your stem. Squeeze and make an outward gesture of about 1 centimeter approximately.*



▲ **1 a 6: paso a paso.** ▲ 1 to 6: step by step.

▼ **7 y 8: otras creaciones de nuestro artista invitado; Juan Arache.** ▼ 7 and 8: Another creations of our guest artist; Juan Arache.



La Orquídea Papilionanthe, flor Nacional de Singapur, es la inspiración de nuestra torta. Su extremada belleza y fragilidad, combinada con estas pequeñas mariposas, se convierten en el diseño soñado para los quince años.

The Papilionanthe Orchid, Singapore´s National flower, is the inspiration for our cake. It's extreme beauty and fragility, combined with these little butterflies, makes this the dreamt design for the fifteen year old birthdays.

Quince años en Singapur

(FIFTEEN YEARS OLD IN SINGAPORE)

MATERIALES

- 3 Tortas redondas de 28 cm. (11"), 20 cm. (8") y 12 cm. (5")
- 3 Bandejas redondas de 36 cm. (14"), 28 cm. (11") y 20 cm. (8")
- 300 gr. (10 oz.) de Pasta de goma blanca
- Colorante en polvo rosa claro, lila, magenta, amarillo y violeta
- Colorantes vegetales verde hoja, naranja y amarillo claro
- Glasé real blanco
- Glasé fluido blanco

HERRAMIENTAS

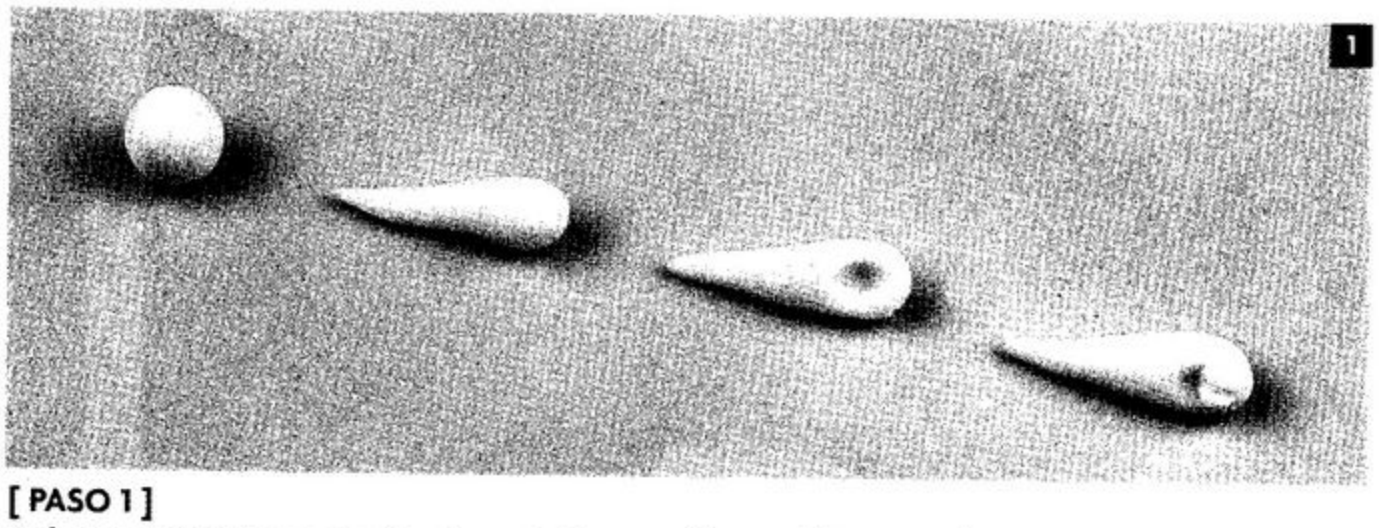
- Moldes de mariposa
- Rodillo • Rodillo venador
- Cortante ORQUIDEAS PAPILIONANTHE, de CAIRO
- Alambre de floristería blanco # 26
- Alambre de floristería verde # 24
- Cinta de floristería verde claro
- Marcador de nervaduras de pétalos
- Bolillo metálico • Ruletero
- Fécula de maíz en polvera
- Pinceles finos y semigruesos
- Papel celofán • Alfileres
- Telgopor • Pistilos pequeños

EQUIPMENT

- 3 Round cakes 28 cm. (11"), 20 cm. (8") and 12 cm. (5")
- 3 Round cake boards 36 cm. (14"), 28 cm. (11") and 20 cm. (8")
- 300 gr. (10 oz.) Gum paste white
- Dusting powder pink ligth, lilac, magenta, yelow and violet.
- Food colors green leaf, orange and yelow light
- Royal Icing white
- Royal Icing for runouts

IMPLEMENT

- Butterflys Templates
- Non stick rolling pin
- Rolling pin for marking the veins
- Cutter PAPILIONANTHE ORCHID, (CAIRO Cutters)
- Florist's wire white # 26
- Florist's wire green # 26
- Floral tape green
- Veining tool for petals and leaf
- Metallic ball tools • Cornstarch
- Paintbrush • Cellophane paper
- Styrofoarm • Stamens • Pins

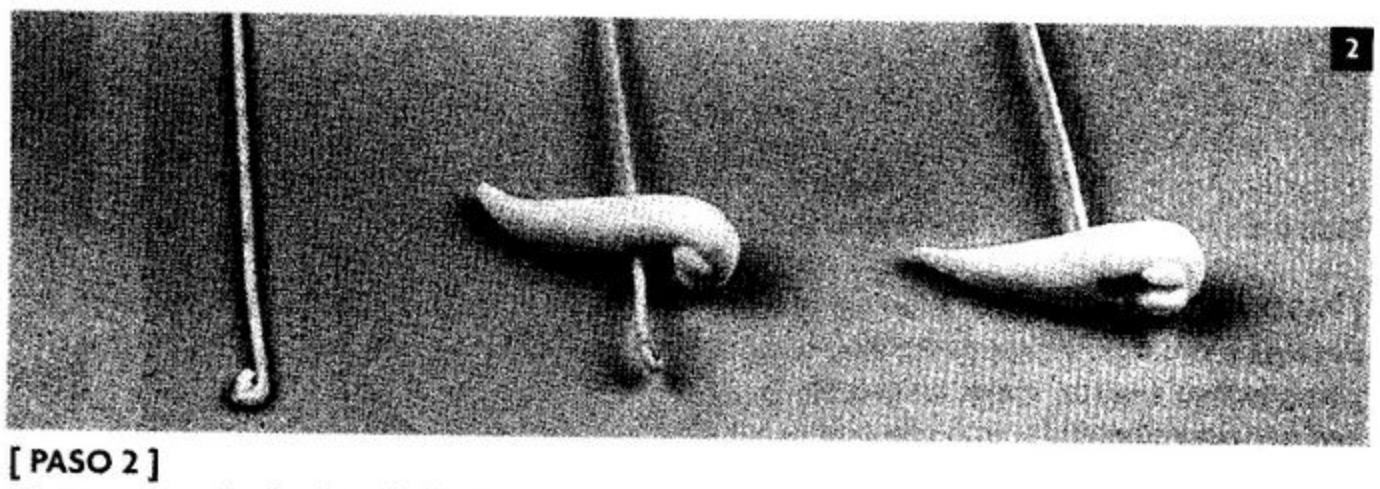


[PASO 1]

Columna: *Modelar una bolita de pasta de goma blanca del tamaño de un guisante, afinarlo y alargarlo hacia un extremo dándole forma de lágrima. Presionar sobre la parte más gruesa con un bolillo pequeño para formar una hendidura. Modelar una bolita de la misma pasta del tamaño de un grano de arroz. Adherirlo a la parte superior de la hendidura humedeciendo la zona de contacto con agua. Dividir al medio con una esteca para formar dos dientes.*

[STEP 1]

COLUMN: Mold the white flower paste into a ball the size of a pea, lengthen and stretch out one of the extremes giving it the shape of a tear drop. Press on the thick end with a little ball tool to form a hollow. Mold a ball with the same paste the size of a grain of rice. Adhere it to the top of the hollow moistening the area with water. Divide in the middle with a modelling tool to form two teeth.



[PASO 2]

Cortar trozos de alambre de floristería blanco Nº 26 de 12cm. (5") de largo. Realizar un aro pequeño en uno de sus extremos. Insertar el alambre en el centro de la hendidura de la pieza hasta que el gancho quede oculto dentro de la pasta. Dejar secar.

[STEP 2]

Cut 12 cm (5") long pieces of white florist's wire # 26. Make a ring at one of the extremes. Insert the wire into the centre of the hollow of the piece until the hook is completely hidden inside the paste. Leave to dry.


3


4

[PASO 3]
Labellum o garganta. *Estirar pasta de goma bien fina y cortar 1 garganta. Marcar las nervaduras con marcador de pétalos. Ruletear suavemente los bordes.*

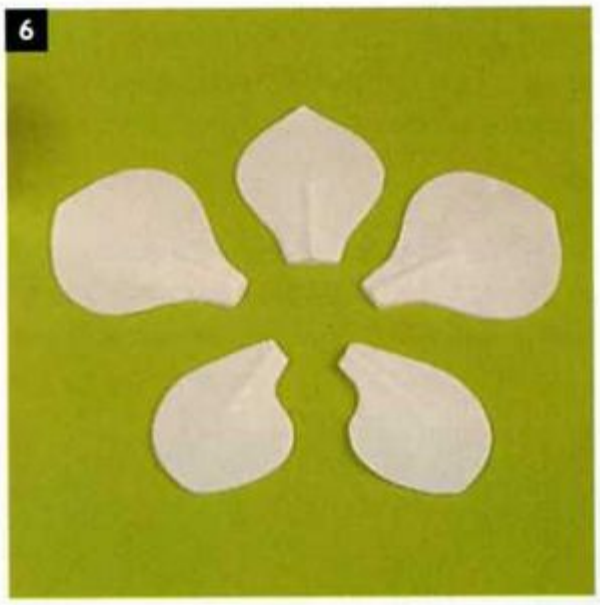
[STEP 3]
Labellum or throat: *Stretch flower paste thinly and cut 1 throat. Mark the enervations with a petal marker. Curl the edges gently.*



5

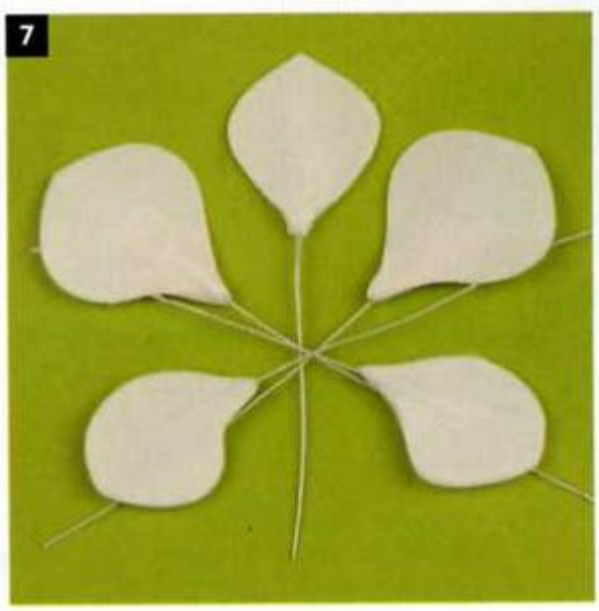
[PASO 5]
Pintar el labellum utilizando colorantes en polvo. a) Pintar la garganta completa en rosa claro; b) Pintar el fondo de la garganta y el extremo afinado en color amarillo; c) Pintar los bordes en magenta; d) Pintar dos franjas delgadas en el interior en color violeta.

[STEP 5]
Paint the labellum with dusting powder. a) Paint all the throat completely in pale pink; b) Paint the button of the throat and the thin extreme in a yellow; c) paint the edges in magenta; d) paint two thin violet strips in the interior.


6

[PASO 6]
Pétalos y sépalos: *estirar pasta de goma blanca y cortar todas las piezas con nervadura central (ver Técnica de pág. 41): 1 sépalo dorsal, 2 pétalos laterales y 2 sépalos inferiores.*

[STEP 6]
Petals and sepals: *Stretch white flower paste and cut all the pieces with a central enervation (see Technique on page 41): 1 dorsal sepal, 2 lateral petals and 2 inferior sepals.*

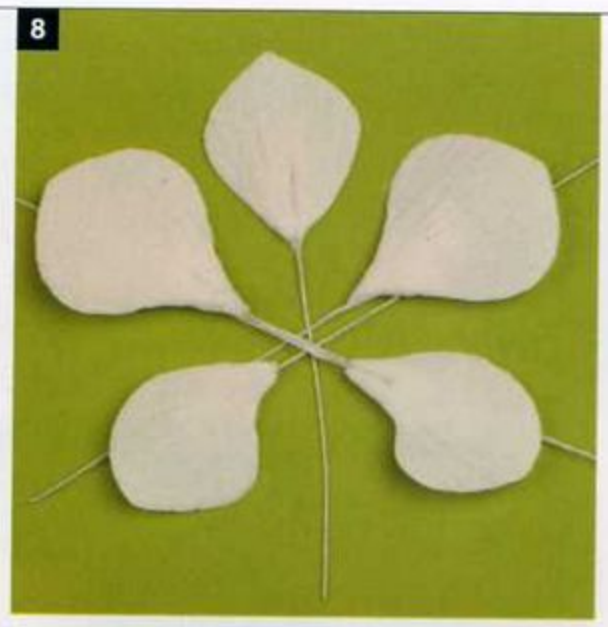

7

[PASO 7]
Cortar trozos de alambre blanco de floristería Nº 26, humedecerlo e insertar dentro de la nervadura de cada pétalo y sépalo con cuidado de no romper la pasta.

[STEP 7]
Cut pieces of white florist's wire Nbr 26, moisten them and insert them into each petal's and sepal's enervation very carefully without breaking the paste.

[PASO 8]
Texturar cada una de las piezas con marcador de nervaduras para pétalos.

[STEP 8]
Texturise each piece with a enervation marker for petals.


8


9

[PASO 9]
Ruletear suavemente los bordes.

[STEP 9]
Curl the edges gently.


10


10

[PASO 10]
Pintar cada pieza con colorante en polvo color rosa claro. Dar profundidad en la base con un tono más oscuro: lila.

[STEP 10]
Paint each piece with pale pink dusting powder. Give depth at the base with a darker tone: lilac.


11

[PASO 11]
Armar la orquídea de acuerdo con la posición indicada sujetando cada pieza con cinta de floristería color verde claro.

[STEP 11]
Assemble the orchid according to the indicated position securing each piece with a pale green floral tape.


12

[PASO 12]
Hojas de hosta: *modelar dos rollos de pasta de goma verde y uno de pasta color amarillo pastel. Afinar ambos extremos en cada uno de los rollos. Unir las tres piezas entre sí, encerrando la amarilla dentro de las de color verde. Estirar la pasta con un rodillo para afinarla y permitir que se fusionen los colores. Cortar hojas con cortante liso. Marcar nervaduras. Afinar los bordes con bolillo, alambrar y dejar secar con movimiento.*

[STEP 12]
Wafer leaves: *Mold two rolls of green flower paste and one of pastel yellow paste. Thin out one extreme in each roll. Join the three pieces together, closing the yellow one in the green ones. Stretch the paste with a rolling pin to thin out and let the colors mix. Cut the leaves with a smooth cutter. Mark the enervations. Thin out the edges with a ball tool and wire. Leave to dry giving it a movement.*

[PASO 13]

Mariposas: *Dibujar las alas sobre un papel. Ubicar el mismo sobre un trozo de Telgopor. Colocar encima un celofán. Sujetar con alfileres. Delinear cada ala de mariposa con glasé blanco. Rellenar con glasé fluido. Dejar secar. Dar color con colorante en polvo. Aparte decorar el cuerpo de la mariposa con glasé real en cartucho. Insertar las alas sobre el cuerpo fresco, y 2 pistilos para formar las antenas. Dejar secar.*

[STEP 13]

Butterflies: *Draw the wings on a piece of paper. Place it on polystyrene: Place a cellophane paper on top. Hold together with pins. Delineate each of the butterfly's wings with white icing. Fill in with royal icing for runouts. Leave to dry. Give it color with dusting powder. Decorate the body of the butterfly with royal icing in a paper cone. Insert the wings on the fresh body, and two pistils to form the antennas. Leave to dry.*


13

El glacé fluído se obtiene aligerando el glacé real con clara de huevo, jugo de limón o agua. Su textura debe ser corrediza pero nó en exceso.

Fluid icing is obtained by lightening royal icing with the white of the egg, lemon juice or water. It's texture should be sliding but not in excess.


14

[PASO 14]

Armar tres tortas redondas. Cubrirlas con pasta americana color verde lima (mezclar una pizca de amarillo con otr de verde hoja). Presentarlas sobre bandejas forradas en la misma pasta. decorar la unión entre ambas y el borde inferior de la bandeja con una cinta de raso color magenta. Ubicar sobre ellas ramos armados con las orquídeas y hojas de hosta. Agregar pequeñas flores de relleno color blancas. Retirar las mariposas del celofán y pegarlas a los laterales de la torta con un punto de glasé.

[STEP 14]

Assemble three round cakes. Cover wit a lime green (mixed with a pinch of yellow and a pinch of leaf green) rolle fondant. Display them on trays covere in the same paste; decorate the contour between them and the inferior border o the tray with a magenta satin ribbon. Place on them the bouquets made with the orchids and the wafer leaves. Add small white flowers to fill in. Unstuck the butterflies from the cellophane pape and stick them onto the sides of the cak with a bit of icing.


14

Huevos de azúcar

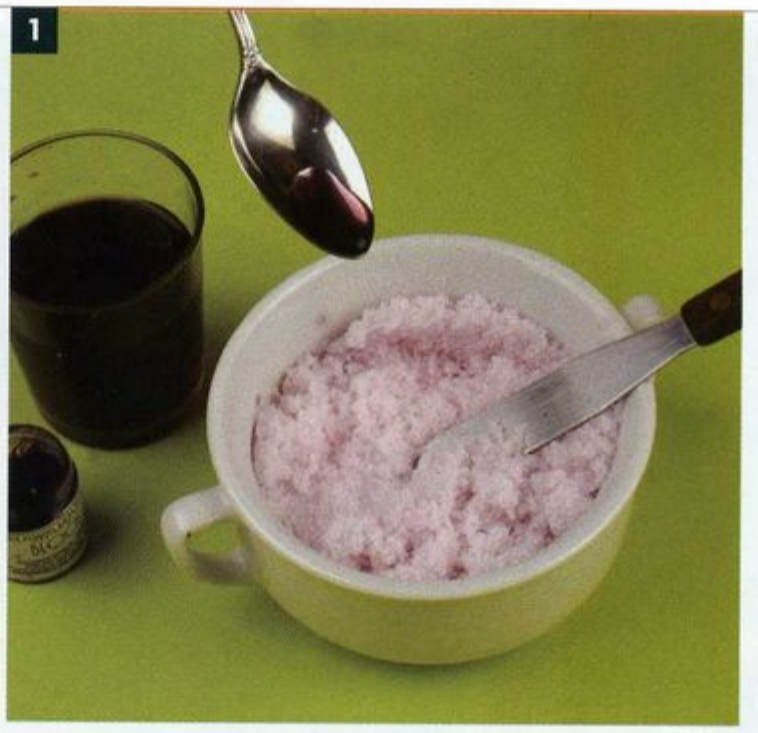
(SUGAR EGGS)

[PASO 1]

Colocar un poco de agua en un recipiente y teñirla adicionándole colorante vegetal en pequeñas cantidades. Diluir muy bien con ayuda de una espátula o cuchara. (174)

[STEP 1]

Mould to be used: Remy silicone quail egg Put a little water in a bowl and dye it by adding vegetable coloring in small quantities. Dilute very well with the help of a palette knife or a spoon (174)





[PASO 2]

Aparte, colocar el azúcar en un recipiente hondo, agregarle de a poco las cucharaditas de agua ya coloreada y mezclar bien para que el azúcar se humedezca en forma pareja. Incorporar unas gotas de esencia a la preparación para dar buen aroma. La textura a obtener es similar a la de la arena húmeda.

[STEP 2]

Apart, put the sugar in a deep bowl, gradually add the colored water and mix very well so that the sugar dampens evenly. Incorporate a few drops of essence to this preparation to give it a good fragrance. The texture to be obtained is that similar to damp sand.



[PASO 3]

Llenar el molde y presionar bien el azúcar contra el molde con ayuda de una espátula o cuchara. Alisar la superficie pasando una espátula a ras del molde para quitar el excedente de azúcar.

[STEP 3]

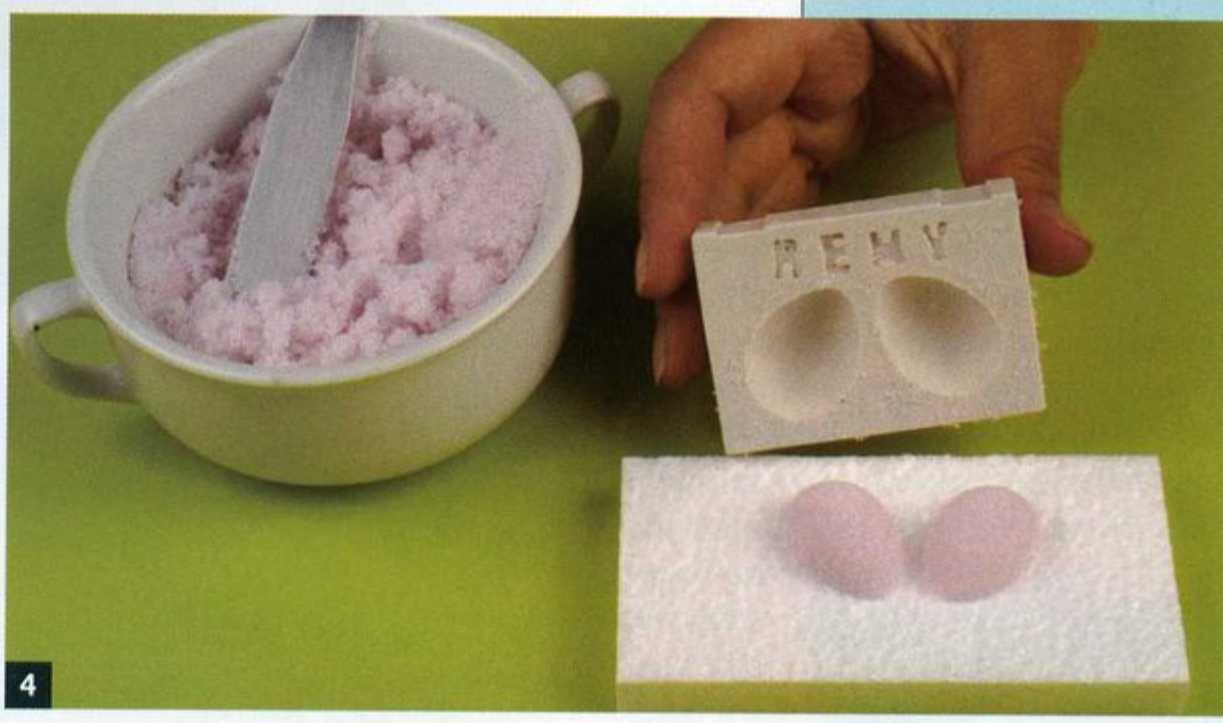
Fill the mould and press the sugar firmly against the mould with the help of a palette knife or spoon. Smooth the surface by pressing a palette knife over the mould and removing any excessive sugar.

[PASO 4]

Desmoldar con cuidado. Dejar secar hasta que se note consistente la capa exterior. El tiempo de secado va a depender de la humedad del ambiente, (de 1 a 4 horas aproximadamente).

[STEP 4]

Remove carefully from the mould. Leave to dry till you see the external layer consistent. The drying time will depend on the humidity of the environment. Usually it may take between 1 and 4 hours approximately.



MOLDEADOS DE AZÚCAR REFINADA

◆

Ingredientes:
1 taza de azúcar molida,
esencia a gusto
(vainilla, canela, naranjas),
2 cucharaditas de agua y
colorantes vegetales a gusto

Para la elaboración de estos pequeños terrones de azúcar elegir los moldes mas adecuad Se pueden utilizar los de plástico, metálicos o siliconas Limpiarlos con un paño húmedecido en alcohol a efectos de quitar los restos de polvillo o suciedad.

Molde utilizado:
Huevo de Codorniz
en Siliconas de Remy.

◆

REFINED SUGAR MOULDINGS

◆

1 cup highly refined sugar,
Essence to taste (vanilla,
cinnamon, orange),
2 teaspoons water and vegeta
coloring to taste

To make these small sugar lumps, choose the most adequa moulds. You can use plastic, metal or silicone. Clean properly with a cloth dampened with alcohol so as remove any dust or dirt.

Mould used:
Quail eggs
Remy Silicon moulds

◆

TIPS

◆

Se puede alternar azúcar de diferentes colores en el llenado de los moldes. Esto nos dará por resultado, unos terrones marmolados.

◆

Tambien podemos emplear este sistema en huevos de pascua de tamaños mas grandes y ahuecarlos para llenarlos con confites para obsequiar a nuestros invitados.

◆

Para esto, una vez que seca la capa externa, colocar nuevamente la figura en su molde para evitar quiebres. Ahuecar prolijamente con ayuda de una esteca o cucharita pequeña. Dejar un borde que resulte resistente. Volver a desmoldar y dejar secar con el hueco hacia arriba. Llenar una de las cáscaras con confites. Colocar glacé real en el borde de la cáscara y adherirle la otra mitad. Decorar la unión con una guarda de glacé, y el resto a gusto.

◆

TIPS

◆

You can alternate different colored sugar when filling the moulds. This will produce marble-like sugar lumps.

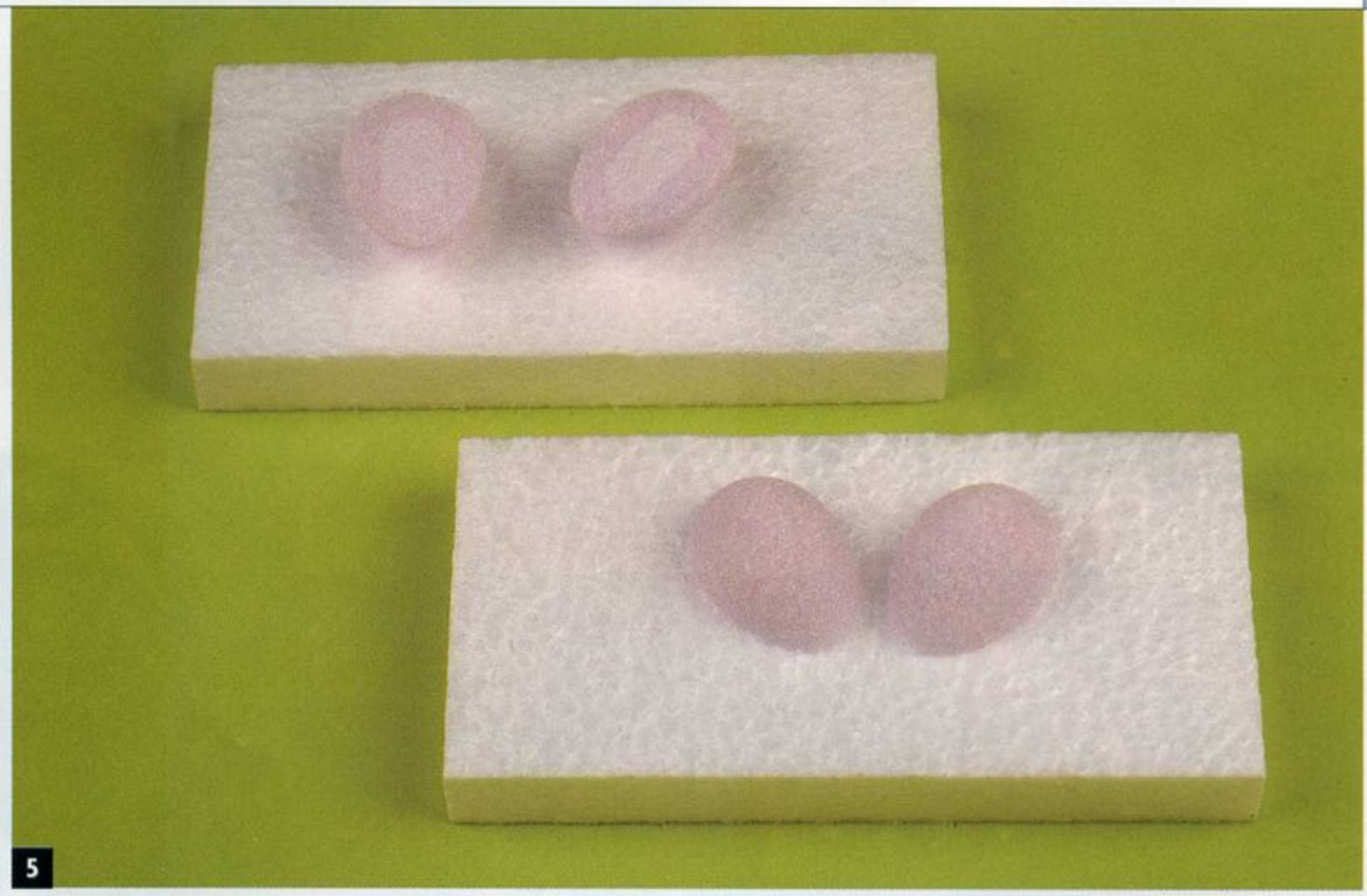
◆

We can also use this system for larger Easter eggs and make a hollow in them to be filled with candies to give to our guests.

◆

To do this, once the external layer is dry, put back the figure in its mould to avoid any cracking. Make neat hollows with the help of a modelling tool or a small spoon. Leave a border which will be resistant enough. Remove again from the mould and leave to dry with the hollow placed looking up. Fill the shell with candies. Place the royal icing on the edge of the shell and stick the other half. Decorate the unions with an icing strip, and the rest to taste.

◆



5

[PASO 5]

Darlos vuelta para permitir el secado en la parte interna.

[STEP 5]

Turn them over so as to let the inside dry.



6

[PASO 6]

Unir las dos mitades con un punto de glacé real.

[STEP 6]

Join both halves with royal icing.



7

[PASO 7]

Presentarlos en una azucarera, y a disfrutar de un buen té en estas Pascuas...!!

[STEP 7]

Present them in a sugar bowl, and enjoy a good tea during this Easter...!!



TEMPLADO DE LA COBERTURA

•

• Picar el chocolate en trozos pequeños y parejos. Colocarlo en un bol apto para baño María.
• Colocar el bol sobre una cacerola con agua caliente que no llegue a hervir. Una vez que el chocolate comience a fundirse, revolver de vez en cuando para mezclar los trozos no derretidos en el recipiente y hasta que la temperatura llegue a 45º C (115º F), medida con termómetro especial, y que la consistencia sea muy homogénea.
• Verter las 3/4 partes del chocolate fundido sobre la mesada limpia y seca. Extender con espátula de modo parejo.
• Mover el chocolate de un lado a otro con ayuda de la espátula hasta que su temperatura baje a 28º C (82º F). Una vez espeso unirlo a la 1/4 parte restante en el bol.
• Llevar el bol a baño María nuevamente. Revolver continuamente con espátula hasta que ambas partes se unan por completo. La temperatura debe llegar a 32º C (88º F), y el aspecto debe ser homogéneo y lustroso. El chocolate templado se debe usar de inmediato. Mantener en el agua caliente para que conserve la temperatura correcta. Si es necesario puede volver a templarse.

•

THE TEMPERING OF THE CHOCOLATE COATING

•

• Chop the chocolate into little even pieces. Place them in a bowl fit for using as double boiler.
• Place the bowl in a pot with hot water, not to reach boiling point. Once the chocolate has started to melt, stir from time to tome to mix the pieces which are not melted in the bowl and until the temperature reaches 45°C (115° F), measured with a special thermometer, and so that the consistency is very homogeneous. Pour 3/4 of the melted chocolate onto the clean and dry table. Spread out evenly with a palette knife.
• Move the chocolate from one side to the other with the palette knife until the temperature comes down to 28°C (82° F). Once it thickens, join the 1/4 part which was left in the bowl. Put the bowl back in the double boiler. Stir continually with the palette knife till both parts join completely. The temperature must reach 32°C (88° F), and the aspect must be homogeneous and glossy. The tempered chocolate must be used immediately. Keep in the hot water so it maintains the correct temperature. If necessary it may be tempered again.

•

Huevos de chocolate

(CHOCOLATE EGGS)


1

[PASO 1]

Preparación de las cáscaras. *Elegir los moldes para trabajar. Los mismos no deberán estar rayados ni fallados, ya que dejarán marcas en el huevo. Antes de utilizarlos limpiarlos con un paño húmedo embebido en alcohol.*

[STEP 1]

Shell preparation. *Choose the moulds to work with. They must not be scratched nor have any defects, or they will leave marks on the eggs. Before using them clean with a cloth dampened in alcohol.*


2

[PASO 2]

Templar las coberturas blanca y negra en recipientes separados y proceder a preparar las dos cáscaras que forman el huevo.

[STEP 2]

Temper the white and black chocolate coatings in separate bowls and proceed to prepare the two shells which form the egg.

[PASO 3]

Colocar uno de los chocolates ya derretidos en un cartucho pequeño y decorar arabescos dentro del molde. Colocar los moldes boca abajo dentro de una placa cubierta con papel parafinado. Llevar a la heladera y dejar enfriar durante unos minutos.

[STEP 3]

Place one of the melted chocolates in a little paper cone and decorate inside the mould with arabesque figures. Place the moulds face down on a plaque covered with paraffin treated paper. put in the fridge and leave to chill for a few minutes.


3



[PASO 4]

Retirar las cáscaras de la heladera y pincelar dentro de ellas la cobertura del otro color, moviéndolo suavemente para lograr que el chocolate cubra toda su superficie interna. Luego colocar el molde boca abajo sobre el papel parafinado y llevarlo a la heladera, **nunca en freezer ni congelador**. *Para que la cáscara quede gruesa, repetir el procedimiento.*

[STEP 4]

Remove the shells from the fridge and paint inside them with the other colored chocolate coating, spreading it gently so as to cover all the inside surface with chocolate. Then put the mould face down on the paraffin treated paper and take to the fridge. Never in the freezer. *To have a thick layer repeat the procedure.*

[PASO 5]

Retirar y desmoldar, la cáscara se desprenderá fácilmente al levantar el molde, ofrecerá un aspecto brillante y no se disolverá posteriormente. A veces, al preparar la cáscara, los bordes del molde se manchan con cobertura y, al enfriarse, resulta dificultoso desprender la pieza. de ocurrir esto, raspar con un cuchillo los restos de cobertura adheridos al borde y el chocolate se despegará fácilmente.

[STEP 5]

Remove and take out from the mould, the shell will release itself easily as you pick up the mould, it will look glossy and it will not melt later. Sometimes, when preparing the shell, the edges of the mould are stained with the chocolate coating, and, when it chills it becomes difficult to loosen the piece, if this occurs scrape with a knife the bits of chocolate coating which are stuck to the edge and the chocolate will then become unstuck easily.



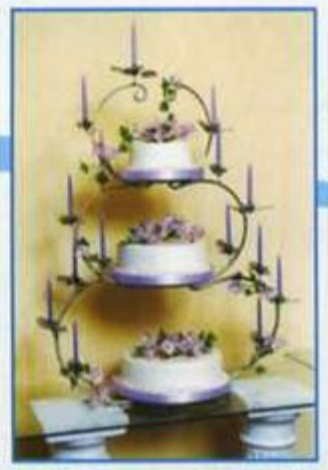


Marcela Duran
Posatortas - Cake stands



POSATORTAS DE HIERRO
- Cromados, oro, cobre y blanco
- Desmontables
- Bandejas de acero inoxidable
- Modelos exclusivos

MOLDES DE ALUMINIO
- Extensa variedad de formas y tamaños


Vea la línea completa en:
www.marceladuran.com.ar

Marcela Duran
Posatortas - Cake stands

info@marceladuran.com.ar

Venta directa de fábrica por mayor y menor. **TeleFax: (054) 011 - 4760-4286**

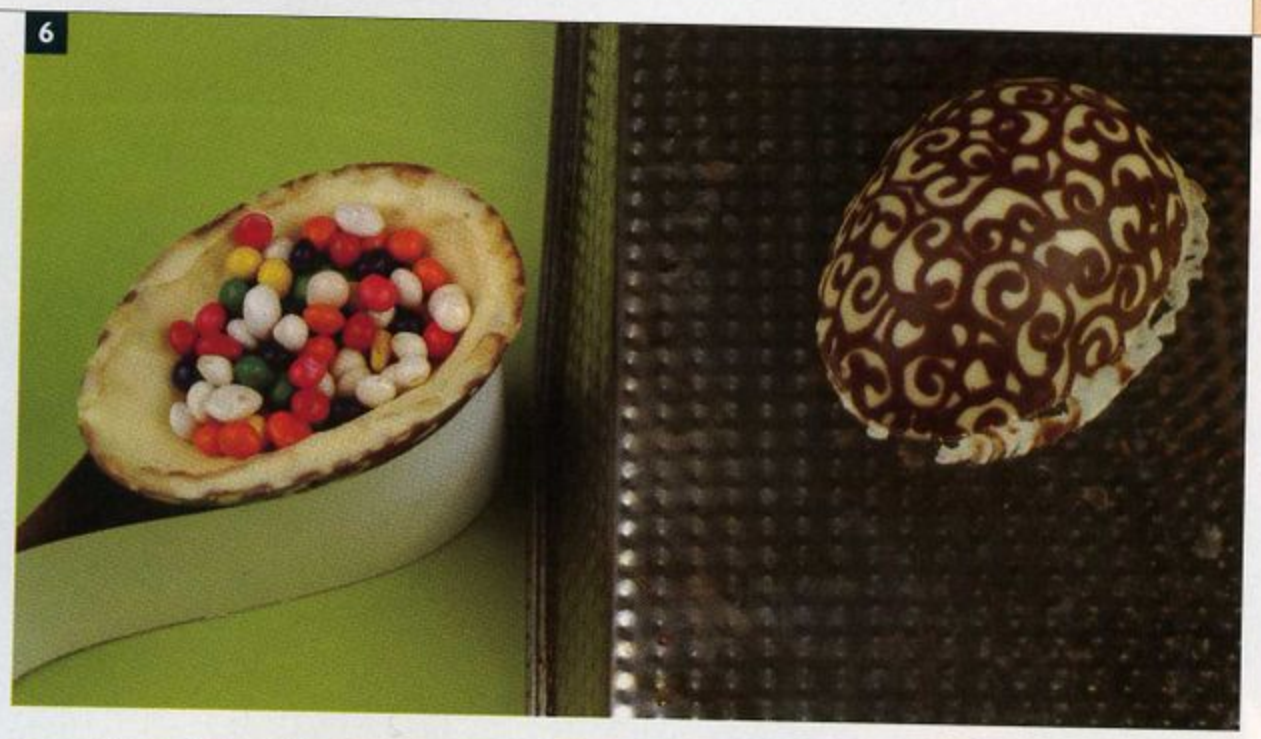


[PASO 6]

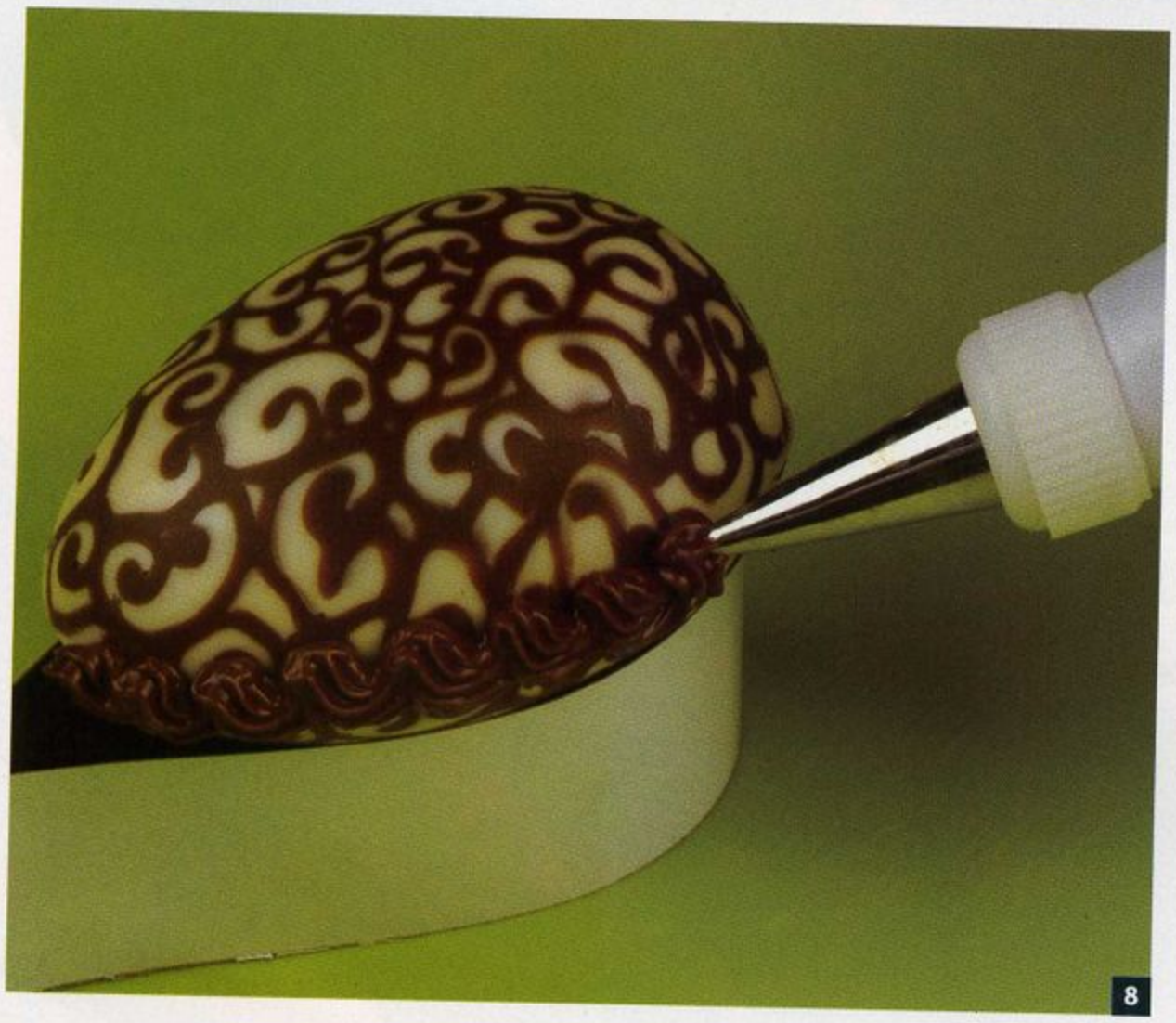
Armar una base con una cinta de cartón y apoyar sobre ella las piezas de chocolate, para evitar de esta forma dejar marcas en las mismas. Apoyar una de las mitades boca arriba y rellenar con confites. Para el armado calentar levemente una asadera o una placa de horno limpia y apoyar sobre ésta las cáscaras boca abajo, apenas unos segundos, para que sus bordes se ablanden y puedan unirse ambas mitades.

[STEP 6]

Assemble a base with a cardboard ribbon and lean the pieces of chocolate on it, this way we will avoid leaving marks on them. Lean one of the halves face up and fill with candies. To assemble, barely heat a clean oven dish or an oven plaque and lean the shells face down on it, for just a few seconds, so that its edges just soften a little and then both halves may be joined and stuck.


6


7


8

[PASO 7]

Unir las cáscaras entre sí, apoyando la que tiene su borde derretido sobre la que encuentra sobre la base de cartón.

[STEP 7]

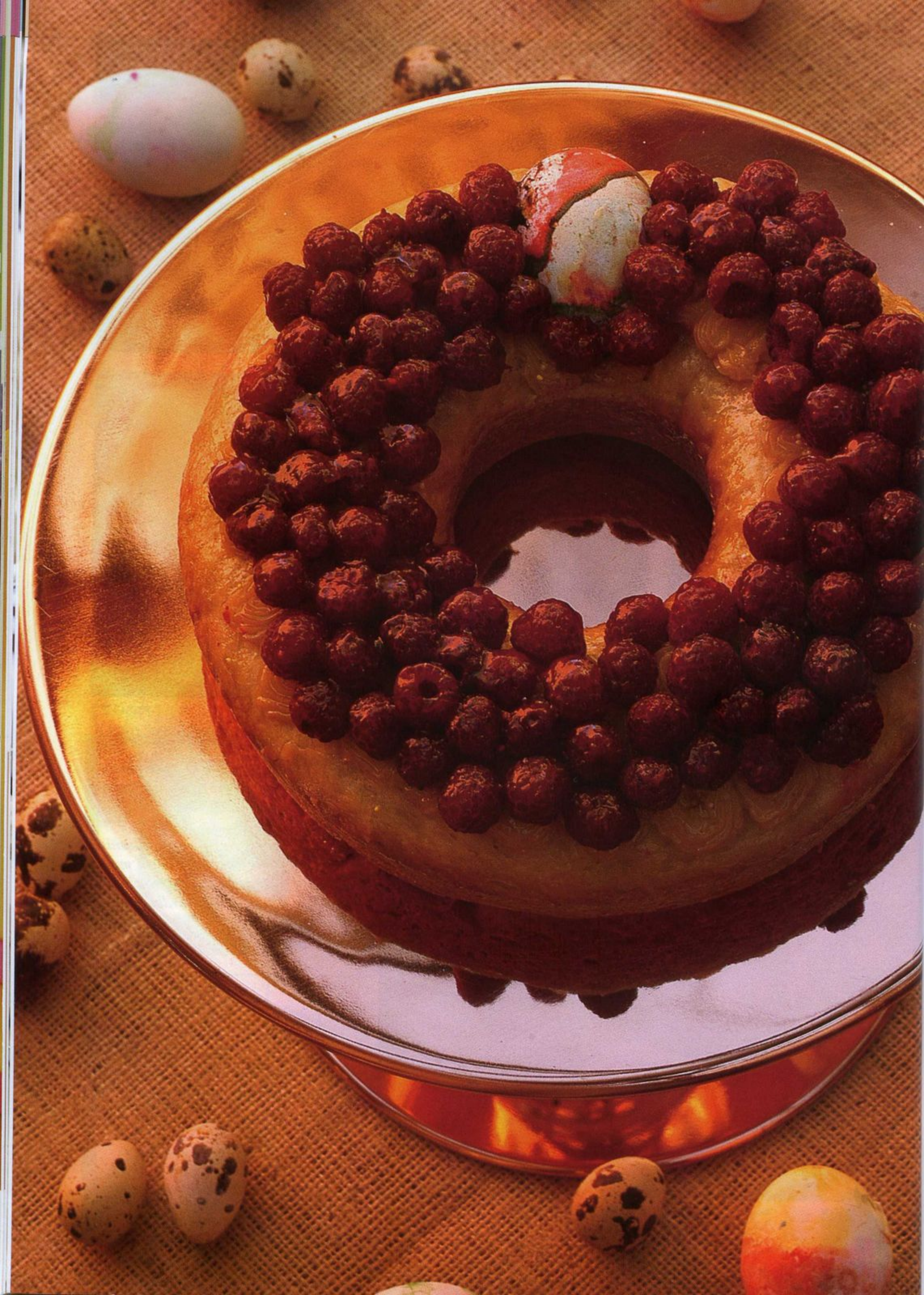
Join the shells together, leaning the one that has the melted edge with the one which is on the cardboard base.

[PASO 8]

Decorar la unión con una guarda de chocolate espesado con licor.

[STEP 8]

Decorate the union with a ornamental border made of chocolate thickened with liquor.



Rosca de Pascuas

(EASTER ROLL)

INGREDIENTES

PARA 1 ROSCA GRANDE DE 1 KG. (2 LBS.)

- 500 grs. (1 lb) harina común 0000
- 75 gr. (2 1/2 oz) de manteca/mantequilla
- 100 gr. (3 1/2 oz) de azúcar
- 2 huevos
- 50 gr. (1 1/2 oz) de levadura fresca ó 1 sobre de levadura deshidratada
- 100 ml. de leche aprox.
- 1 cdita. De esencia de vainilla
- 1 cdita. De agua de azar
- Crema pastelera

CREMA PASTELERA

INGREDIENTES

- 1 litro de leche
- 12 cdas. de azúcar
- 8 cdas. de harina o maicena (o mitad y mitad)
- 4 yemas
- esencia de vainilla

PREPARACIÓN

Colocar en una lechera azúcar, yemas, harina, intercalando con la leche fría. Revolver bien, y disolver todos los ingredientes. Llevar a fuego mediano hasta espesar. Retirar del fuego y colocar la esencia de vainilla.

INGREDIENTS

FOR 1 LARGE ROLL OF 1 KG. (2 LBS.)

- 500 g. (1 lb.) of all -purpose flour
- 75 g. (2 1/2 oz.) of fat/butter
- 100 g. (3 1/2 oz.) of organic sugar
- 2 eggs
- 50 gr. (1 1/2 oz.) of yeast
- 100 ml.. of milk approximately
- 1 teaspoon. of vanilla essence
- 1 teaspoon of crème bouquet flavor
- Crème patissiere

CRÈME PATISSIERE

INGREDIENTS

- 1 liter of milk
- 12 tablespoons of sugar
- 8 tablespoons of all-purpose flour or cornstarch (or half and half)
- 4 egg yolks
- Vanilla essence to taste

PREPARATION

Mix in a pan, the sugar, the yolks and the flour, with cold milk. Stir well, to blend all the ingredients. Put the furnace at medium heat and continue stiring until thickening. Turn it off and put the vanilla essence.



[PASO 1]

Preparación de la Rosca. *Disolver la levadura en la leche tibia. Dejar reposar.*

[STEP 1]

Preparation of the Roll. *Dissolve the yeast in warm milk. Leave to rest.*



[PASO 2]

Hacer una corona con el harina, colocar en el centro el azúcar, la manteca a temperatura ambiente (tipo pomada), los 2 huevos batidos.

[STEP 2]

Make a crown with the flour, and place the sugar, the butter at room temperature (cream like) and the eggs batter in the center.



[PASO 3]

Agregar la esencia, el agua de azahar, y por último ir incorporando la levadura disuelta en la leche.

[STEP 3]

Add the essence, the crème bouquet flavor, and finally incorporate the yeast blended in the milk.



[PASO 4]

Formar un bollo, dejar reposar hasta que doble su volumen. Una vez levado dividir la masa en dos partes.

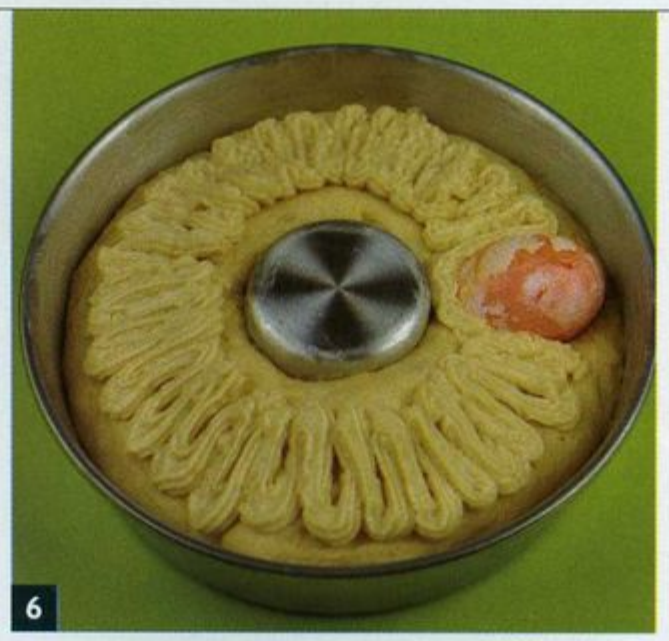
[STEP 4]

Form a bun, and leave to rest till it doubles its volume. Once leaven, divided it in two.



[PASO 5]
Formar un rollo. Colocarlo en el molde y dejar levar.

[STEP 5]
Make one roll. Place in the mould, and leave it to leaven.



[PASO 6]
Colocar la pastelera por arriba con manga, pincelar con huevo batido las partes que no llevan pastelera. Colocar un huevo crudo con cáscara. Llevar a horno medio de 35 a 40 minutos.

[STEP 6]
Place the crème patissiere on top with sleeve, and paint with beaten egg, the places that do not carry the crème Place a raw egg with shell. Bake it in the oven at medium temperature for about 35 to 40 minutes.



HUEVOS DE COLORES
Colorear las cáscaras de los huevos con colorantes vegetales diluidos en agua. Magnífica tarea para los mas pequeños de la casa...!!

COLOUR EGGS
Colour the egg shells with diluted vegetal colours in water. Magnificient task for the little ones at home...!!

[PASO 7]
Retirar del horno, pincelar con almíbar. Decorar con frambuesas frescas y pincelar sobre ellas con mermelada reducida de damascos.

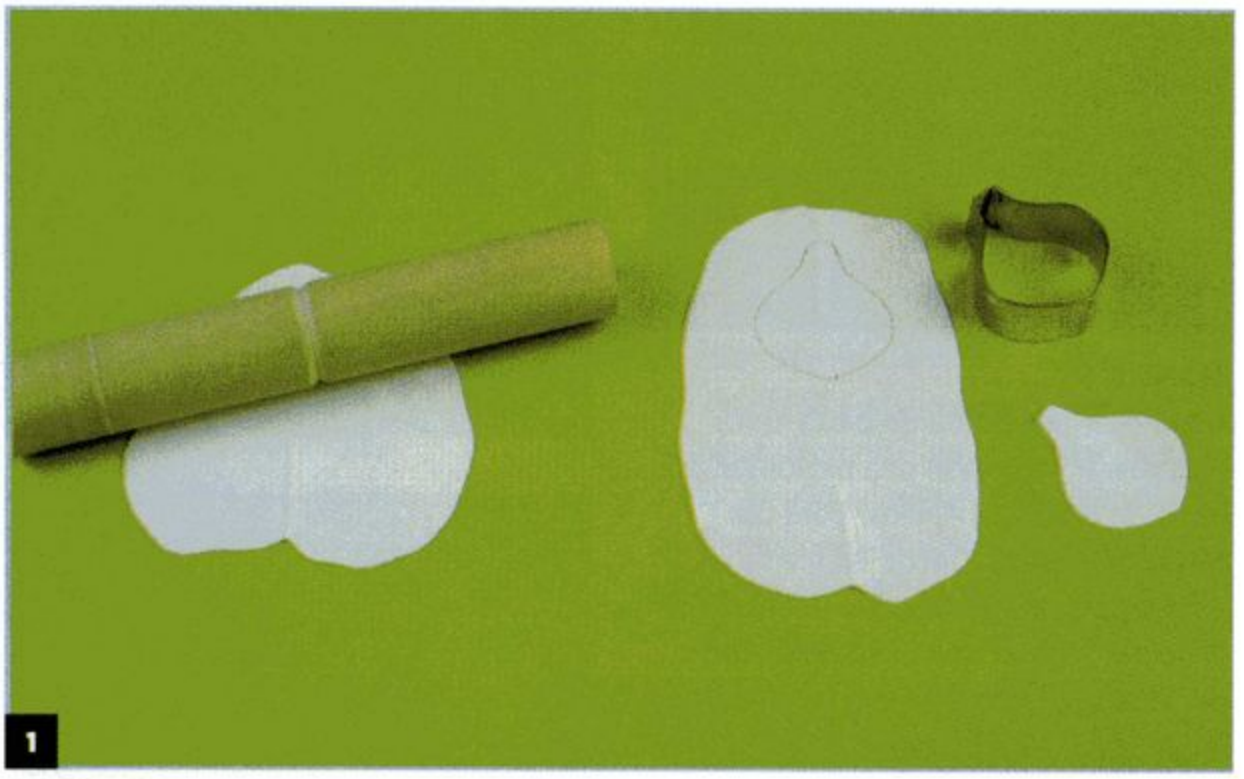
[STEP 7]
When baked, paint it with syrup. Decorate with fresh berries and paint them with apricot marmalade.

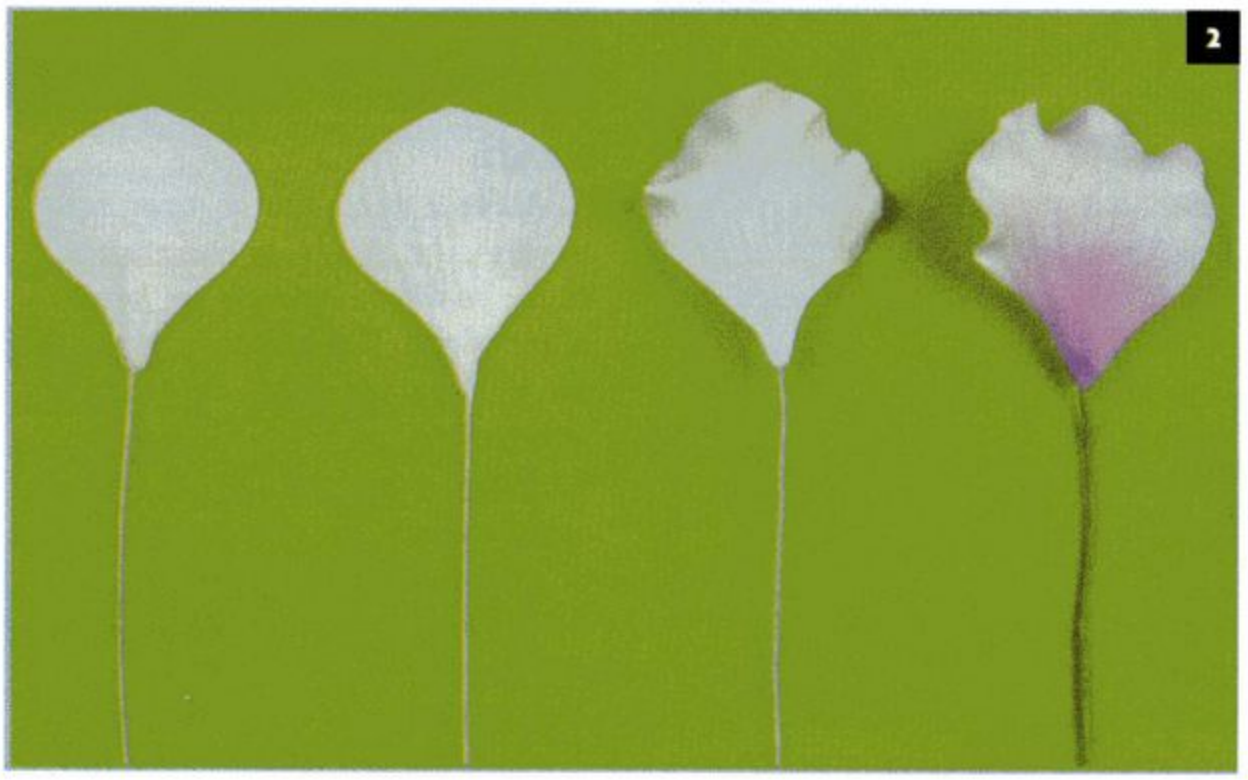
TÉCNICAS ▪ *Techniques*

ALAMBRADO DE PETALOS Y HOJAS POR NERVADURAS ▪ WIREING OF PETALS AND LEAVES BY RIBBINGS

1. Estirar pasta de goma con rodillo común hasta alcanzar los 2 mm de espesor. Completar el afinado con rodillo marcador de venas. La vena central que deja el rodillo no debe superar la mitad inferior del pétalo. Cortar el pétalo escogido con ayuda de un cortante.

1. *Stretch gum paste with a rolling pin until reaching 2 mm of thickness. Complete the thinnig with the rolling pin for marking the veins. The central vein made by the roller must not surpass the inferior half of the petal. Cut the choosen petal with the help of a cutter.*





2. Humedecer con agua un trozo de alambre de floristeria bien fino. Insertarlo atravesando la vena central hasta donde termina. Marcar las nervaduras. Ruletear o afinar los bordes con un bolillo. Dejar secar con movimiento. Pintar con colorantes en polvo.

2. *Dampen a thin florist's wire with water. Insert it through the central vein to where it finishes. Mark the ribbings. Sharpen the edges with a ball tool. Let dry with movement. Paint with dusting powder.*

CORTANTES ▪ CUTTERS

Si usted no consigue los cortantes empleados en esta revista, puede utilizar plantillas de cartulina copiando los diseños de la sección moldes. Cortar cada uno de los pétalos y sépalos con ayuda de un cútter o bisturí.

If you do not get the cutters used in this magazine, you may well use fine cardboard patterns and copy the designs belonging to the molding section. Then, cut each of the sepals and petals with the aid of a scalpel or cutter.




1


2

MANOS

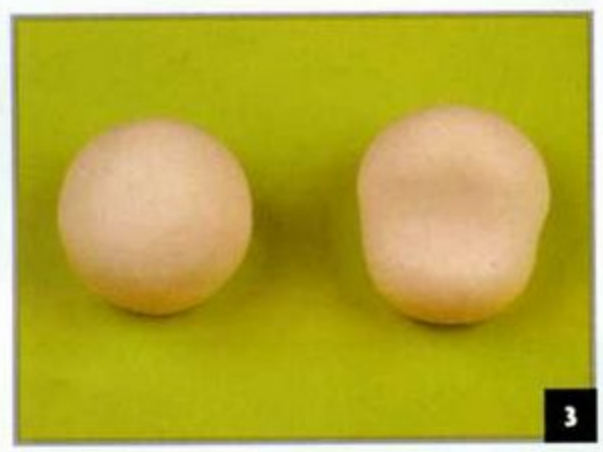
1. Modelar una bolita de pasta color piel. Afinar formando una prolongación hacia un extremo. Aplanar para dar forma de lágrima. Cortar en forma de V para separar el dedo pulgar del resto de la palma. Utilizar una tijera pequeña de punta delgada, para evitar que queden rebarbas gruesas luego del corte.

2. Afinar el espesor de la palma de la mano presionando suavemente sin que la misma pierda su forma alargada. Quitar los rebordes que hubiera. Dar forma al pulgar. Practicar un corte al medio de la palma para realizar la primera división de dedos. Cortar nuevamente al medio estas dos secciones para obtener los cuatro dedos. Afinar los bordes haciendo rodar por entre cada dedo un palillo de dientes. Afinar a la altura de la muñeca. Dar movimiento a la mano.

HANDS

1. *Make a small ball of sugar paste in skin color. Sharpen forming a prolongation towards an end. Flatten to give a tear form. Cut in a V shape to separate the thumb of the rest of the palm. Use a small scissors of thin end, to avoid thick endings left after the cut.*

2. *Try thinning the thickness of the palm of the hand by pressing smoothly not to loose its extended form. Take of any rims left. Give shape to the thumb. Make a cut in the middle of the palm to make the first division of fingers. Cut again in the middle of these two sections to obtain four fingers. Sharpen the edges by rolling a toothpick in between the fingers. Thin it at the end to make the wrist. Give movement to the hand.*


3


4

CABEZA:

3. Modelar una bolita de pasta color piel. Realizar una hendidura en el medio, para separar la frente de las mejillas. Trabajar dejando que la parte superior sea un poco mas ancha que la inferior.

4. Modelar una bolita de pasta muy pequeña, darle forma ovalada y adherirla a la mitad de la cara para formar la nariz. Realizar otras dos un poco mas grandes que la anterior para formar las orejas. Adherirlas a los costados de la cabeza y a la altura de la naríz. Presionar con un bolillo pequeño para dar forma. Abrir los ojos y la boca con ayuda de un palillo. Rellenar los ojos con glacé negro. Dar color a las mejillas con colorante en polvo. Delinear cejas, pestañas y pecas con colorante vegetal marrón diluído en agua. No utilizar color negro, ya que este color endurece los rasgos. Trabajar siempre con un pincel linner extrafino de muy buena calidad para obtener excelentes resultados. Dar luz a la mirada y mejillas con un punto de colorante blanco diluído en agua. Decorar el cabello con glacé en cartucho.

HEAD:

3. *Make a small ball of sugar paste in skin color. Make an indentation in the middle to separate the forehead of the cheeks. Work, leaving the superior part a little wider that the inferior one.*

4. *Model a very small sugar paste oval ball, and fix it to half of the face as a nose. Make other two little oval balls, but a little bigger than the previous one, to form the ears. Fix them to the flanks of the head at the height of the nose. Press with a ball tool to shape them. Open the eyes and the mouth with the help of a toothpick. Fill up the eyes with black icing. Give color to the cheeks with dusting powder. Delineate eyebrows, eyelashes and freckles with brown food coloring disolved in water.Don't use black, since this color hardens the features. Always work with a good quality extra thin linner brush to obtain excellent results. Give to light to the glance and cheeks with a point of diluted white food coloring. Decorate the hair with pipping bag with icing.*

RECETAS Y SECRETOS ▪ *Recipes and secrets*

TORTA TROCITOS ▪ SMALL PIECES CAKE

INGREDIENTES
- 125 gr. (4 oz.) de manteca blanda
- 200 gr. (6 1/2 oz.) de azúcar común
- 1 cda. de esencia de vainilla o almendras
- 2 yemas
- 250 gr. (8 oz.) de harina leudante
- 3/4 taza de leche o vino dulce o cognac (puede utilizarse mitad leche, mitad cognac)
- 250 gr. (8 oz.) de dulce de batata cortado en cubitos pequeños
- 2 manzanas verdes cortadas en cubitos
- 4 barritas de chocolate para taza cortadas a cuchillo
- 2 claras de huevo batidas a nieve

PREPARACIÓN
1. Batir la manteca con el azúcar. Agregar la esencia y las yemas de a una siempre sin dejar de batir.
2. Incorporar en forma envolvente el harina tamizada, alternando con la leche o el cognac.
3. Incorporar el dulce de batata, las manzanas, el chocolate y las claras a punto nieve.
4. Verter la mezcla en un molde de 26 cm. (10") de diámetro previamente enmantecado, al que deberemos colocarle un disco de papel manteca en el fondo.
5. Cocinar en horno moderado aproximadamente 40 minutos.

INGREDIENTS
- *125 gr. (4 oz.) of soften butter*
- *200 gr. (6 1/2 oz.) sugar*
- *1 tablespoon of vanilla or almond essence*
- *2 yolks*
- *250 gr. (8 oz.) of baking flour*
- *3/4 cup of milk or sweet wine or cognac (you can use half milk and half cognac)*
- *250 gr. (8 oz.) kg of sweet potato preserves cut in small cubes*
- *2 green apples cut in cubes*
- *4 chocalate bars cut with a knife*
- *2 egg whites whisk until frothy*

PREPARATION
1. *Mix the butter with the sugar. Add the essence and the yolks while beating.*
2. *Mix the sifted flour in an evolving form, alternating with the milk or cognac.*
3. *Mix the sweet potato preserves, the apples, the chocolate and the whisked egg whites.*
4. *Pour the mixture in a mould of 26 cm. (10") of diameter previously buttered, in which we will have to place a disc of waxed paper in the center.*
5. *Bake at moderate temperature for approximately 40 minutes.*



Dele vida y color a su ARTE
con colorantes en pasta
NUEVOS COLORES PASTELES
BLOCH
Esencias
Articulos para Repostería
bloch@infovia.com.ar
Cnel. Salvadores 1027 Cap. Fed. - Te: 4301-8979

COTILLÓN
EL COTILLON MAYORISTA MAS GRANDE DEL PAIS
CASA ALBERTO
REPOSTERIA - MANUALIDADES
TE: 4752-3440
www.cotilloncasaalberto.com.ar
info@cotilloncasaalberto.com.ar
VENTA POR MAYOR

RECETAS Y SECRETOS ▪ *Recipes and secrets*

PASTA DE GOMA ▪ GUM PASTE



La pasta de goma puede utilizarse en dos formas diferentes: cuando la pasta está recién preparada, para elaborar piezas macizas, tales como modelados o para rellenar moldes de caras y torsos. En este caso la receta se prepara con la cantidad total de azúcar y se la amasa durante unos 15 minutos.
La pasta de goma reposada es la que utilizamos para imitar telas y hacer flores y hojas. Para esto la pasta se prepara por lo menos 24 horas antes, permitiendo así que esta se fermente un poco tornándose mas elástica.
Cuanto más tiempo de reposo tenga la pasta, mas elástica se torna.

INGREDIENTES
- 50 ml de agua
- 1 cda. de té al ras de gelatina sin sabor
- 1 cda. sopera de glucosa
- 1 cda. de té de CMC o goma tragacanto
- 250 gr. (8 oz) de azúcar impalpable tamizada aproximadamente

PREPARACIÓN
1. Poner a hidratar la gelatina en el agua. Disolver a baño María.
2. Incorporar la glucosa y mezclar hasta que se disuelva en la preparación anterior.
3. Tamizar la mitad del azúcar con el CMC y agregarlo. Batir a máxima potencia con batidora eléctrica. Dejar reposar la masa.
4. Agregar el resto del azúcar al momento de utilizar.
- Cada vez que se utilice esta pasta, debe amasarse hasta que se torne elástica nuevamente. Conservar en heladera en envase plástico o de vidrio con tapa de cierre hermético. Estirar sobre mesada untada con vegetalina o fécula de maíz o papa.
- NOTA: En climas muy húmedos agregar pastillaje a la pasta de goma para acelerar su secado.

The gum paste can be used in two different ways: when the paste is just prepared, to elaborate massive pieces, such as modellings or to fill up moulds of faces and torsos. In this case the recipe must be prepared with the total amount of sugar and kneaded it for about 15 minutes.
The rested gum paste is the one that we used to imitate fabrics and to make flowers and leaves. For this, we must prepare the paste at least 24 hours before using it, allowing to ferment a little so it becomes more elastic. The more it rest, the more elastic the paste is

INGREDIENTS
- *50 ml of water*
- *1 teaspoon of unflavored gelatin*
- *1 tablespoon of glucose*
- *1 teaspoon of Tylose or gum tragacanth*
- *250 gr. (8 oz) of sifted icing confectioner's sugar*

PREPARATION
1. *Put the gelatin with water in a bowl to be use as a double boiler .*
2. *Dissolve the mix, by placing the bowl in a pot with hot water Incorporate the glucose and mix until blend.*
3. *Sift half of the sugar with the Tylose and add it to the mix. Beat with an electric mixer at higher speed. Let it rest.*
4. *Add what is left from the sugar at the time of using. Whenever this paste is used, it must be kneaded until it becomes elastic again. Keep it in the refrigerator in plastic or glass container with an hermetic closing.*
5. *Stretch it on the table top greased with vegetal fat or cornstarch.*
- **NOTE:** *In very humid climates add pastillage to the gum paste to accelerate its drying.*

PASTILLAJE DE LIMON ▪ LEMON PASTILLAGE

INGREDIENTES
- 1 cda. sopera de gelatina sin sabor
- 3 cdas. soperas de agua
- 2 cdas. Soperas de jugo de limón exprimido bien colado (puede reemplazarse por jugo de limón envasado)
- 250 gr. (8 oz.) de azúcar impalpable tamizada aproximadamente

PREPARACIÓN

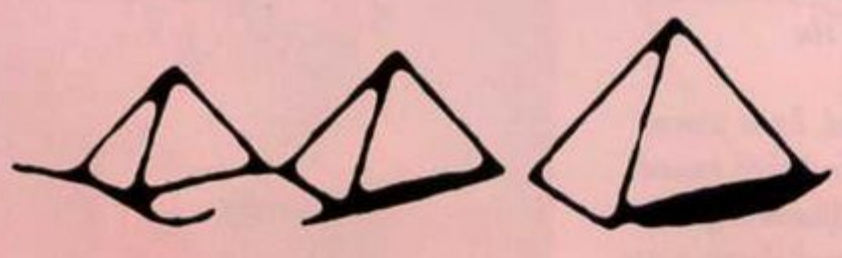
1. Poner a hidratar la gelatina en el agua.
2. Disolver a baño María hasta que se haga transparente.
3. Retirar, agregar el jugo de limón, revolver bien y dejar entibiar.
4. Incorporar un poco de azúcar impalpable y batir, completando hasta 250 g. de azúcar aproximadamente. Llegado a este punto, guardar en un frasco de vidrio hermético en la heladera y utilizarlo cuando se lo necesite, ya que así, esta "masa madre", se conserva por muchas semanas.
5. Agregar el resto del azúcar al momento de utilizar hasta formar una masa elástica que no se pegue a las manos, amasar aproximadamente durante 10 minutos.
6. Estirar con palote y recortar las piezas.

INGREDIENTS
- *1 tablespoon of unflavored gelatin*
- *3 tablespoon of water*
- *2 tablepoon of fresh strained lemon juice (it can be replaced by packaged lemon juice)*
- *250 gr.(8 oz.) of sifted icing confectioner's sugar*

PREPARATION

1. *Combine the gelatin with water in a bowl to be use as a double boiler .*
2. *Stir and let stand to soften the gelatin. Heat the mix until it becomes translucent, by placing the bowl in a pot with hot water*
3. *Remove from the heat and stir in the lemon juice. Blend well and let it cool.*
4. *Add the impalpable sugar at a time and beat until completing 250 grs. (8 oz) Them put it in an hermetic glass container and keep it in the refrigerator to use when is needed, since, this "basic paste" can be prserved for many weeks.*
5. *Add the rest of the sugar at the time of using until forming an elastic paste that does not stick at the hands. Knead for approximately 10 minutes.*
6. *Stretch with a rolling pin and cut the desired forms.*

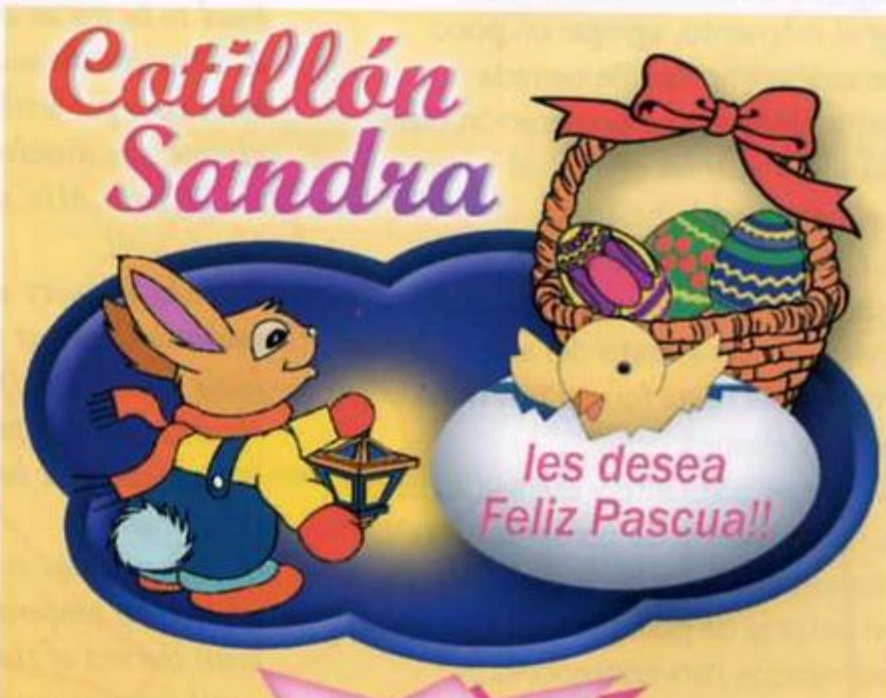
Cortantes
CAIRO



- Lider en cortantes para reposteria
- Bolillos y marcadores de nervadura
- Placas estampadoras
- Pinzas de filetear

Tel. y Fax 4-602-7368
www.cortantescairo.com.ar
cairo@infovia.com.ar
ventas mayoristas unicamente.

Cotillón Sandra



REPOSTERIA

Azúcar - Coco - Granas - Confites - Nueces - Almendras
Bizcochuelos - Piononos - Colorantes - esencias
Mangas - Bandejas - Blondas - Pegamentos
Moldes para velas y jabones y mil productos más

DISTRIBUIDORES DE CHOCOLATES
FELFORT, ARCOR, PURATOS, ARRUFAT Y FENIX

MATERIAS PRIMAS PARA CATHERING,
PANADEROS, CONFITEROS, SALONES DE FIESTA

EN HORON
Rauch 848/50 - tel: 4629-0710
Rivadavia 18042 - tel: 4483-4825
E-mail: cotillon_sandra@nosis.com.ar
Web site: www.cotillonsandra.com.ar

PASTA AMERICANA ▪ ROLLED FONDANT



INGREDIENTES

- 1 cda. a ras de gelatina sin sabor
- 6 cdas. de agua
- 1 cda. colmada de glucosa
- 1 cda. de glicerina
- 1 1/2 cda. de Vegetalina
- 500 a 700 gr. (1 1/2 lb) de azúcar impalpable cernida
- Esencia a gusto.

PREPARACIÓN

1. Colocar el agua en un recipiente, agregar la gelatina en forma de lluvia y llevar a baño María.

2. Cuando esté bien disuelta, agregar la glucosa, la vegetalina disuelta y la glicerina. Revolver hasta que todo quede bien integrado.

3. Retirar del baño María y dejar entibiar. Si no se va a utilizar en el momento, agregar un poco de azúcar impalpable cernida hasta obtener una preparación bien blanda, y guardar en un bol hermético en la heladera.

4. En el momento de utilizar, dejar que tome temperatura ambiente y amasar con el resto del azúcar impalpable hasta formar una masa suave y elástica.

5. Agregar colorante y esencia a gusto.

6. Conservación: Se conserva hasta una semana fuera de la heladera, en bolsitas de polietileno o envases herméticos. Para conservarlo por mas tiempo, es necesario refrigerarlo. Se puede freezar.

INGREDIENTS

- *10 gr.(1 tbsp.) of unflavored gelatin*
- *6 tablespons of water*
- *1 tablespoon of glucose*
- *1 tablespoon. of glycerin*
- *1 1/2 tablespoon of vegetal fat*
- *500 to 700 gr. (1 1/2 lb.) of sifted icing confectioner's sugar*
- *Essence to taste*

PREPARATION:

1. *Put the gelatin with water in a bowl to be use as a double boiler .*

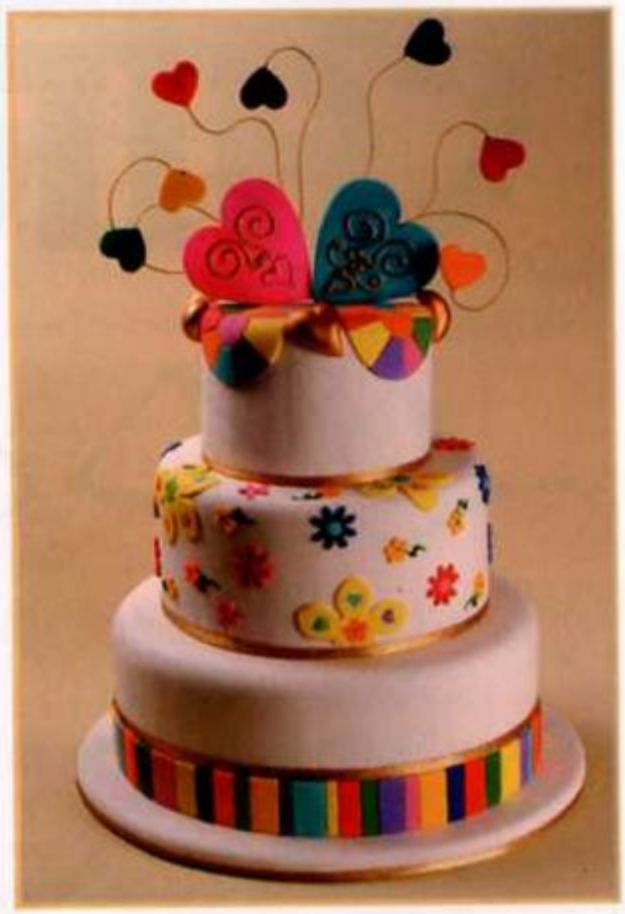
2. *Dissolve the mix, by placing the bowl in a pot with hot water .Add the glucose, the dissolved vegetal fat and the glycerin.Mix until everything blends well.*

3. *Take it away and let cool. If is not going to be use at that moment, add a little sifted impalpable sugar until obtaining a soft preparation, and keep it in a hermetic bowl in the refrigerator.*

4. *When it has to be used, let it warm up to room temperature and then knead with the rest of the impalpable sugar until forming a smooth and elastic paste.*

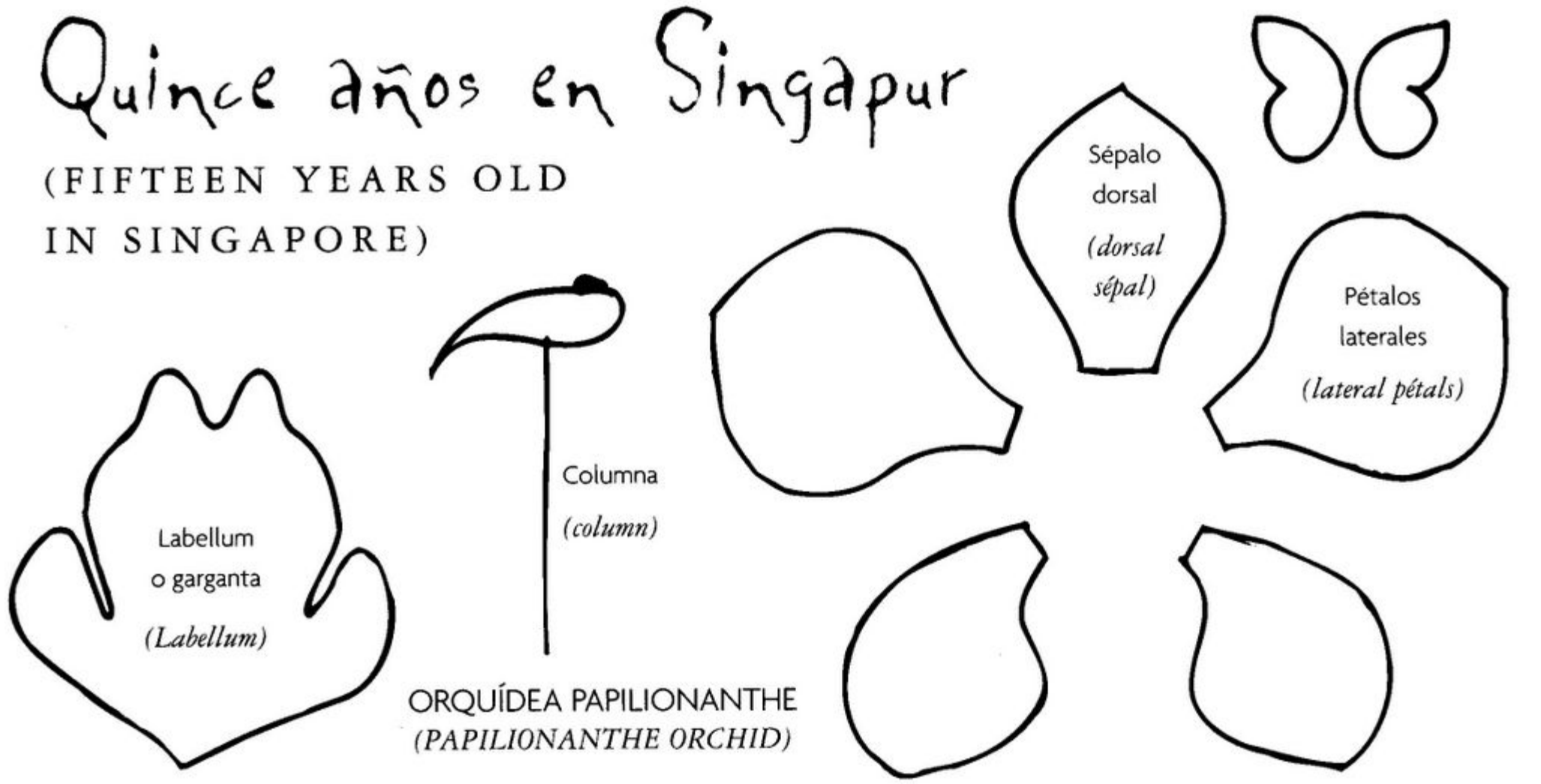
5. *Add colorant and essence to taste*

6. *Preservation: It can be preserved up to one week outside the refrigerator, in polyethylene bags or hermetic containers. In order to preserved it for more time, it is necessary to cool it in the refrigerator. It can be freeze*



Quince años en Singapur

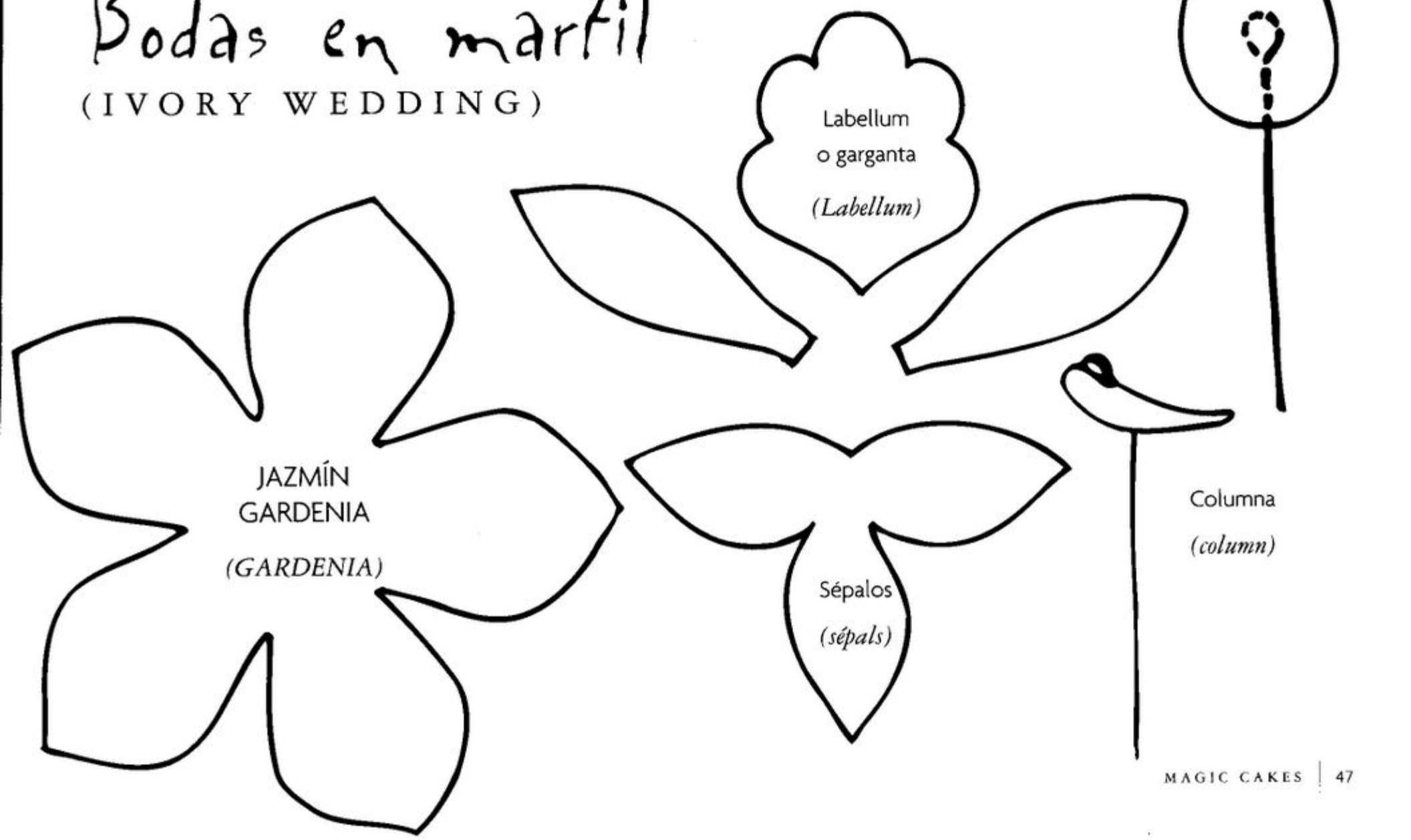
(FIFTEEN YEARS OLD IN SINGAPORE)



ORQUÍDEA PAPILIONANTHE
(PAPILIONANTHE ORCHID)

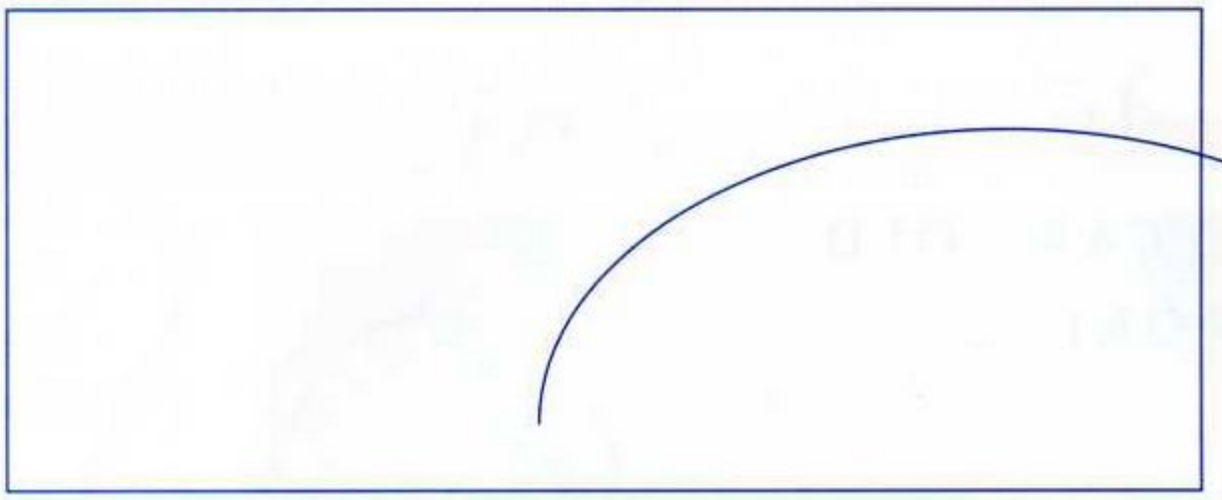
Bodas en marfil

(IVORY WEDDING)



JAZMÍN GARDENIA
(GARDENIA)

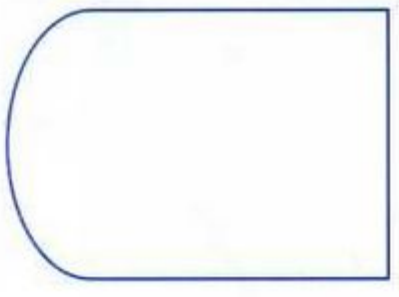
TECHO CURVO DEL ATRIO 1 pieza de 3 mm de espesor (dejar secar curvada)



CURVA PARA DEJAR SECAR EL TECHO DEL ATRIO

PARED CORTA
DEL CAMPANARIO
1 pieza de 5mm
de espesor





PAREDES LATERALES
DEL OCTÓGONO
DE LA CÚPULA PRINCIPAL
4 piezas caladas y 4 sin calar

PARED LATERAL DEL ATRIO 2 piezas de 5 mm de espesor



Remy

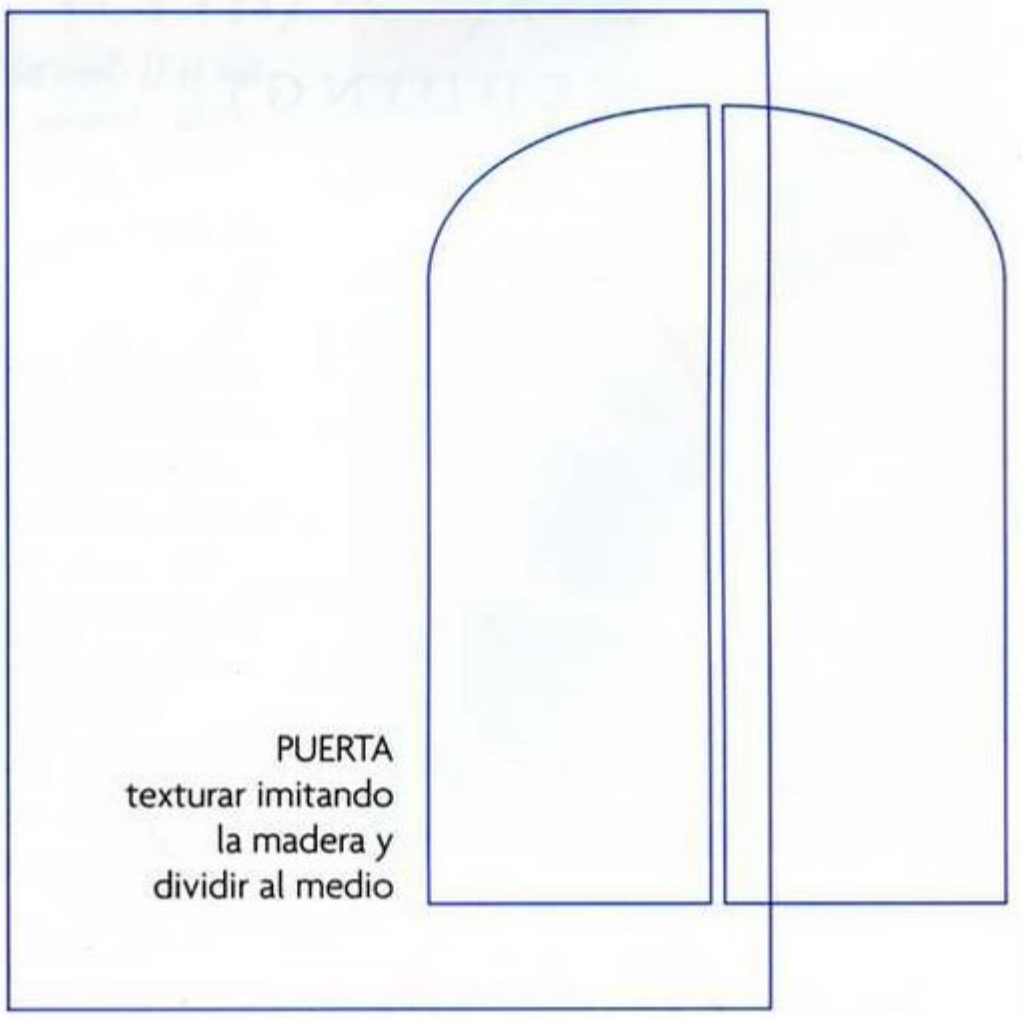
Productos para
la Decoración
de Tortas, Artesanías
y Porcelana fría

- Marcadores de Nervaduras
- Puntillas, Molduras y Sellos estampadores
- Rodillos texturadores, en varios tamaños y con más de 50 modelos
- Moldes de siliconas (Modelos exclusivos)

Buenos Aires • Argetnina
Tel/Fax: (54-11) 4581-7069 • E-mail: marpint@yahoo.com
www.moldesremy.4t.com • www.moldesremy.8m.com

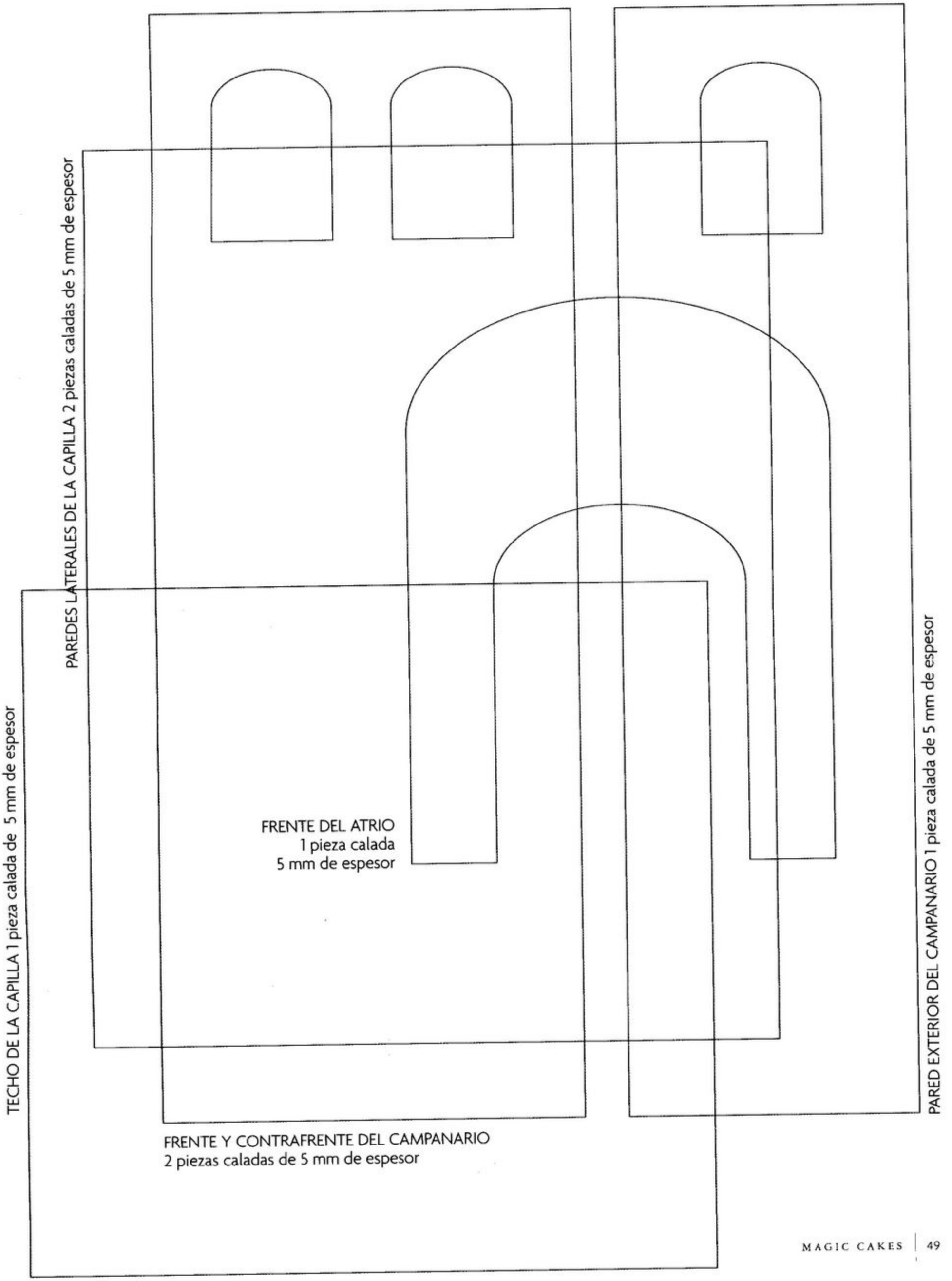
Comunión azul

(BLUE COMMUNION)

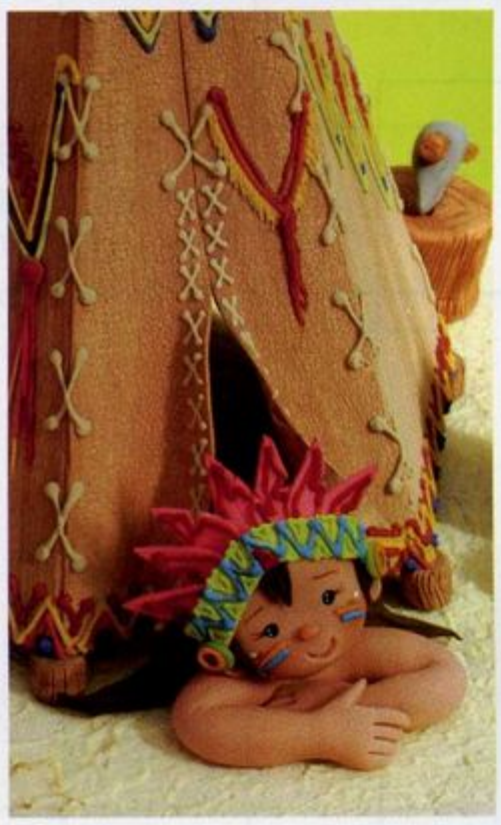


PUERTA
texturar imitando
la madera y
dividir al medio

TECHO DEL CAMPANARIO
1 pieza de 5 mm de espesor


PAREDES LATERALES DE LA CAPILLA 2 piezas caladas de 5 mm de espesor
TECHO DE LA CAPILLA 1 pieza calada de 5 mm de espesor
FRENTE DEL ATRIO
1 pieza calada
5 mm de espesor
FRENTE Y CONTRAFRENTE DEL CAMPANARIO
2 piezas caladas de 5 mm de espesor
PARED EXTERIOR DEL CAMPANARIO 1 pieza calada de 5 mm de espesor

En nuestro próximo número encontrarás...



Propuestas divertidas para hombres.

•

Una suntuosa boda en color blanco.

•

Tortas infantiles que harán delirar a los mas chiquitos.

•

Increíbles ideas para Bautismo y nacimientos.

•

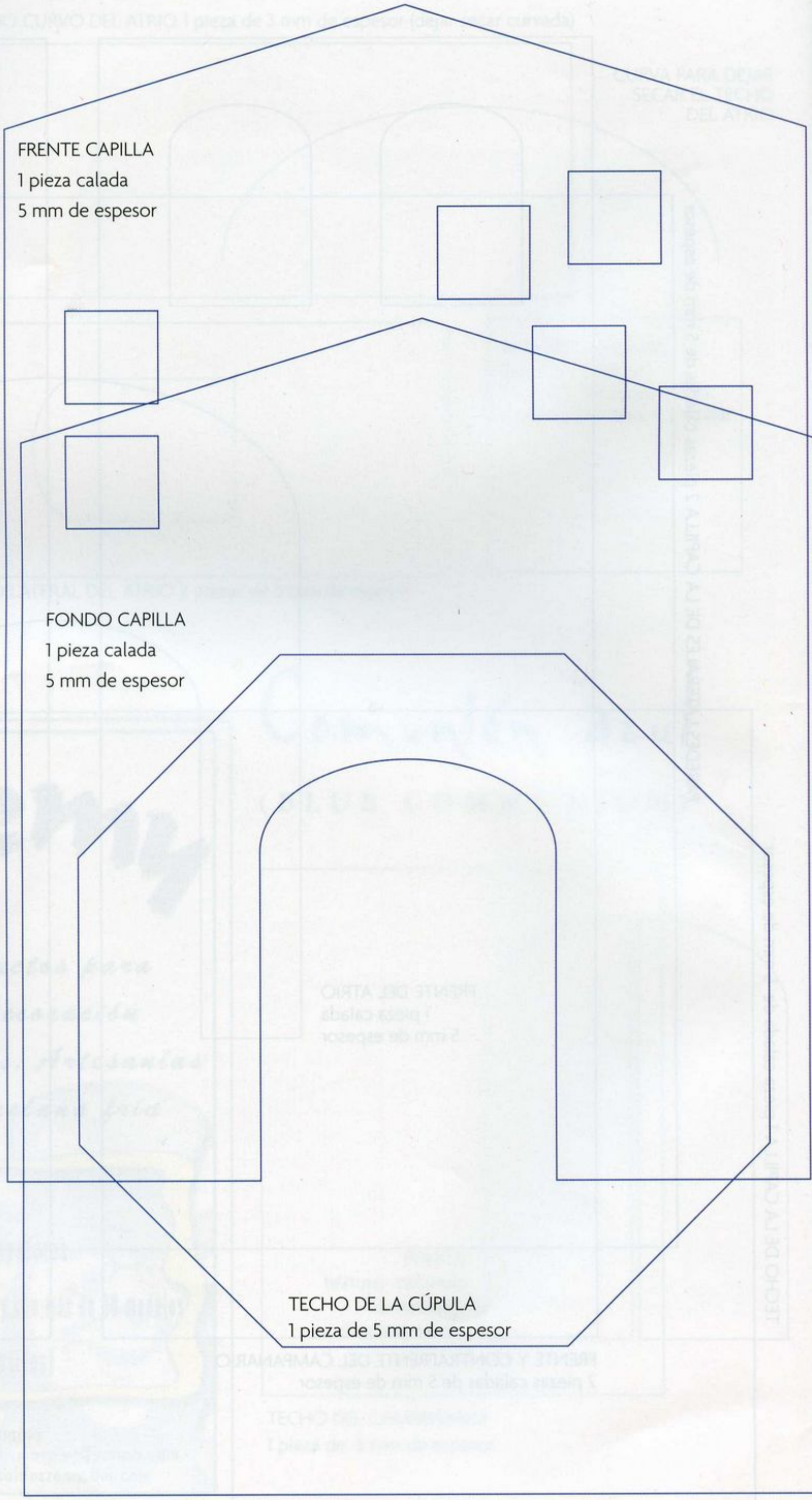
Técnicas de filigranas para tortas soñadas.

•

Nuevas recetas de tartas dulces, para coleccionar y armar tus mesas de dulces,

•

¡¡¡Y muchas sorpresas mas... NO TE LO PIERDAS!!!





tortas encantadas

TALLER ARTESANAL

CURSOS REGULARES: CERTIFICADOS INTERNACIONALES
CLASES ESPECIALES - SEMINARIOS

Actividades destinadas a grupos de estudiantes del interior y exterior del país,
quienes durante el transcurso de las mismas desarrollan
y completan la decoración de proyectos especialmente diseñado para ellos.
IMPORTANTE: Para organizar un grupo de clases en su ciudad contactese con nosotros al

TEL-FAX: (5411-4298-1269) o al e-mail: info@tortasencantadas.com.ar

www.tortasencantadas.com.ar

ARTISAN FACTORY SPECIAL COURSES -

Seminaries and activities destined to groups of students from outside the country who during the courses will be able to develop and complete the decoration of projects specially designed for them.
IMPORTANT: In order to organize a group in your city, please contact with us by phone or fax to:
(5411-4298-1269) or by Email: to info@tortasencantadas.com.ar
Our page: www.tortasencantadas.com.ar